500

БЛЮД ДЛЯ СЕМЕЙНЫХ ПРАЗДНИКОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Анастасия Геннадьевна Красичкова 500 блюд для семейных праздников
- Введение
- Глава 1. ЗАКУСКИ
- Бутерброды и сэндвичи
- Бутерброды с сыром и луком
-
- Канапе
- Холодные закуски
-
- Паштеты
- Холодцы и заливные блюда
- Глава 2. САЛАТЫ
- Салаты из мяса и птицы
-
- Салаты из рыбы и морепродуктов
-
- Овощные салаты
- Фруктовые салаты
-
- Глава 3. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
-
- Блюда из птицы
-
- Блюда из рыбы
- Глава 4. КОКТЕЙЛИ
- Коктейли на основе алкогольных напитков
- Безалкогольные коктейли

Анастасия Геннадьевна Красичкова
500 блюд для семейных праздников

Введение

Семейные праздники – прекрасный повод собраться вместе. И, разумеется, они не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

Рецептов приготовления пищи существует огромное множество, и каждый из них неповторим. В арсенале любой домохозяйки найдется несколько блюд, секретами приготовления которых она овладела в совершенстве. Однако порой хочется удивить близких чем-то новым, а найти время для экспериментов трудно. В этом случае на помощь приходят кулинарные книги. Не является исключением и настоящее издание, из которого можно почерпнуть оригинальные идеи для праздничного стола.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: бутербродов, сэндвичей, канапе, холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, алкогольных и безалкогольных коктейлей. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Если позволяют время и средства, на праздник можно приготовить и более сложное и изысканное блюдо, например, фаршированную индейку или молочного поросенка. Такое кушанье обязательно произведет впечатление на гостей. А для посиделок на свежем воздухе хорошо подойдут блюда, приготовленные на открытом огне в сочетании с легкими салатами и закусками из свежих овощей.

Следует помнить, что пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Добиться этого несложно, достаточно придерживаться рецептуры и использовать для приготовления блюд исключительно качественные и свежие ингредиенты.

Важное значение имеют также способы и продолжительность термической обработки, так как только при соблюдении всех правил можно сохранить содержащиеся в продуктах питательные вещества и витамины.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании рецептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая, будь то день рождения, крестины, годовщина свадьбы, окончание школы или института,

календарный праздник или просто пикник на даче. Надеемся, что наша книга поможет сделать их незабываемыми, а члены семьи будут чаще встречаться за одним столом.

Глава 1. ЗАКУСКИ

Неотъемлемой частью праздничного стола являются закуски. Они возбуждают аппетит, поэтому их принято подавать перед основными блюдами.

Выбор закусок, включаемых в праздничное меню, зависит от того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, закуски должны сочетаться с предложенными алкогольными и безалкогольными напитками.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д.

И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может заправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют пряности, измельченную зелень, а также уксус.

Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Бутерброды и сэндвичи

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами.

Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом рекомендуется готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

Бутерброды и сэндвичи – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты бутербродов, которыми можно украсить праздничный стол.

Бутерброды с помидором и куриной печенью

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, печень куриная – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень рубленая – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень промывают, нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор моют и нарезают ломтиками.

На ломтики хлеба кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с баклажаном и брынзой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень рубленая – 30 г, соль.

Способ приготовления

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды с творожно-картофельной пастой

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный –

70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 30 г.

Способ приготовления

Лук очищают, измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики хлеба и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, шампиньоны маринованные – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, горчица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в сливочном масле (2 ст. ложки), охлаждают и смазывают одну из сторон оставшимся маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба.

Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного яично-грибной массы и украшают листьями петрушки и рубленым зеленым луком.

Бутерброды со шпиком и репчатым луком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

Способ приготовления

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами. На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают

с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и сметаной. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с белой фасолью и крабовыми палочками

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, палочки крабовые – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

Бутерброды с копченой скумбрией

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе копченой скумбрии – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень измельченная – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе рыбы, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с яичным паштетом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с луком и болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г, сахар – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброд-рулет

Ингредиенты

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень, соль и перец.

Способ приготовления

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, очищенный лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу.

Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с копченой лососиной

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло.

Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброды, а сверху выкладывают икру и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с сыром и луком

Ингредиенты

Батон – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики батона и запекают в духовке.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса вареная – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы и веточки зелени.

Бутерброды с яйцами и чесноком

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Ломтики батона слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень петрушки рубят. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками и солью. Смесь намазывают на ломтики батона, а сверху выкладывают яйца и зелень. Разравнивают, поливают сметаной.

Бутерброды с вареным картофелем и луком

Ингредиенты :

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кружочками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, кружочки картофеля, солят и украшают веточками укропа.

Бутерброды «Калорийные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, картофель вареный – 2 шт., сало соленое с мясными прослойками – 40 г, лук репчатый – 1 шт., филе сельди – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1

ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, сало нарезают ломтиками. Лук и картофель очищают, мелко нарезают. Сельдь нарезают мелкими кусочками. Добавляют лимонный сок, хрен и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, а сверху кладут ломтики сала.

Бутерброды с яйцом и печенью трески

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружочками, печень промывают, нарезают кусочками, огурец моют, очищают, нарезают небольшими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле, кладут слой печени, кружочки яйца, ломтики соленого огурца, солят, перчат.

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды с баклажанной икрой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Чеснок очищают и мелко рубят. Хлеб слегка обжаривают в масле, на него намазывают икру, бутерброды посыпают рубленым чесноком и зеленью, солят.

Бутерброды «Завтрак крестьянина»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают на терке и смешивают со сметаной. На хлеб намазывают масло, ровным слоем выкладывают подготовленную смесь и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Морской пир»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, осетрина – 100 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидоры – 2 шт.,

яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Рыбу, мидии и креветки отваривают, нарезают мелкими кусочками. Раков очищают и рубят на кусочки. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. Все подготовленные ингредиенты соединяют в миске с нарезанными грибами, добавляют майонез, солят, тщательно перемешивают и выкладывают на ломтики хлеба. Помидоры моют, нарезают кружочками и выкладывают по одному на каждый бутерброд. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды «Гурман»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, филе куриное – 100 г, трюфели – 50 г, грибы шиитаке – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Куриное филе, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают по отдельности, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и перемешивают с майонезом. Полученную смесь выкладывают на хлеб. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и украшают ими бутер-броды.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 30 г, мясо отварное – 30 г, корнишоны – 15 г, филе семги – 30 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень рубленая – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель отваривают и очищают. Сыр, мясо, картофель, корнишоны и филе семги пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с редисом и брынзой

Ингредиенты

Батон – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на ломтики батона, предварительно смазанные маслом. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

Бутерброды с мясом индейки и огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, огурец – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст.

ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, огурец нарезают кружочками. На хлеб кладут сначала ломтик индейки, затем кружок огурца, посыпают тертым сыром, поливают сметаной и украшают зеленью.

Бутерброды с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, салат зеленый – 4 листика, зелень петрушки рубленая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружочками. На ломтики хлеба намазывают плавленый сыр, кладут ломтик ветчины, затем лист салата и кружочек помидора, поливают майонезом и посыпают зеленью.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 4 ломтика, огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, морковь – 50 г, майонез – 2 ч. ложки, петрушка рубленая – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Подготовленную морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на средней терке, смешивают с консервированным горошком, очищенным и мелко нарезанным репчатым луком и 1 ст. ложкой петрушки, заправляют полученную смесь майонезом.

Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачивают в трубочки и наполняют овощной массой. На кусочки хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают оставшейся петрушкой.

Бутерброды с копченой рыбой и орехами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе копченой рыбы – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с крабовым мясом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое

консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Крабовое мясо измельчают, огурец нарезают кружочками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и разрезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и кружочку огурца.

Бутерброды поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с морковью и чесноком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в масле. Морковь соединяют с чесноком и луком, добавляют соль и перец. Все тщательно перемешивают. Готовую смесь выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с ананасом и маслинами

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр – 2 ломтика, маслины без косточек – 2 шт.

Способ приготовления

Масло намазывают на ломтики батона, сверху кладут ломтики ветчины, сыра и кружочки ананаса. Перед подачей к столу в середину ломтиков ананаса кладут по маслине.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, творог – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растирают с майонезом, добавляют измельченный зеленый лук, приправляют солью, перцем и намазывают полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с творогом и сельдью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, творог – 50 г, филе сельди – 200 г, сыр – 50 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., оливки без косточек – 16 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог разминают, намазывают на ломтики хлеба. Сверху укладывают кусочки сельди, измельченные овощи, зелень, разрезанные пополам оливки и посыпают тертым сыром.

Бутерброды с пастой из телятины

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина жареная или отварная – 200 г, яйца вареные -

2 шт., масло сливочное – 50 г, лук зеленый – 20 г, зелень укропа измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Мясо и очищенные яйца пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют измельченный зеленый лук, укроп, смешивают с размягченным сливочным маслом, солят. Пасту намазывают на хлеб.

Бутерброды с маринованным сладким перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, масло сливочное – 100 г, перец красный сладкий маринованный – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог разминают, смешивают с пропущенными через мясорубку маслом, сладким перцем и чесноком, солят. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с колбасным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, яйца вареные – 6 шт., майонез – 125 г, сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сыр, колбасу и яйца натирают на крупной терке, добавляют майонез, зелень и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, ставят бутерброды в микроволновую печь и запекают до появления румяной корочки. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с куриным мясом и маринованными огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы вареное – 100 г, масло сливочное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., зелень сельдерея – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо измельчают, сливочное масло намазывают тонким слоем на ломтики хлеба, сверху выкладывают приготовленную мясную массу и нарезанные

кружочками маринованные огурцы. Готовые бутерброды украшают листиками сельдерея.

Бутерброды с индейкой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердых сортов – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень базилика – 10 г, соль, перец.

Способ приготовления

Шницели разрезают каждый на 4 части, сыр – на 16 ломтиков, помидоры нарезают кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, перчат и солят.

На каждый ломтик хлеба кладут по кусочку мяса, кружочки помидоров, ломтики сыра, сверху украшают измельченным базиликом, посыпают солью и перцем.

Бутерброды запекают в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

Бутерброды с творогом и мойвой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, мойва пряного посола – 8 шт., творог – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами, зеленый лук шинкуют. Мойву разделывают на филе, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют яйцо, творог, зеленый лук, тщательно перемешивают до однородной массы, солят и перчат. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке.

Перед подачей к столу бутерброды посыпают измельченным зеленым луком.

Бутерброды с сардинами

Ингредиенты

Батон – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сардины копченые – 2 шт., перец сладкий маринованный – 3 шт., лук репчатый – 50 г, маслины – 3 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, уксус – 3 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень измельченная – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

Растительное масло, уксус, лимонный сок, горчицу, мелко нарезанные перец, репчатый лук и зелень смешивают, добавляют

маслины и кипятят в течение 5-6 минут.

Соус немного охлаждают, намазывают на ломтики батона, сверху кладут по кусочку сардины и снова поливают бутерброды соусом.

Бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – 10 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на средней терке, колбасу, сваренные вкрутую и очищенные яйца нарезают, добавляют майонез и измельченную зелень и хорошо перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и пекут бутерброды в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки. Перед подачей к столу охлаждают.

Многослойный бутерброд с помидорами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 400 г, помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик – 5 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезают тонкими ломтиками. Сало, часть репчатого лука и чеснок измельчают и обжаривают в растительном масле. Помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат каждую. Сыр нарезают кусочками толщиной 1 см. Противень накрывают фольгой, выкладывают на нее ломтики хлеба, на них – нижние части помидоров, сверху оставшийся нарезанный кольцами репчатый лук, сало и измельченный базилик, средние части помидоров и сыр, все накрывают верхними частями помидоров.

Противень с бутербродами помещают в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с цуккини и баклажаном

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с половиной требуемого количества майонеза. На хлеб намазывают массу из

яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают оставшимся майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с творогом и ветчиной

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., творог соленый – 1 пачка, масло сливочное – 5 ст. ложек, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Батон нарезают небольшими квадратиками и жарят в сливочном масле. Творог перемешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры и огурцы, кусочки ветчины и украшают зеленью петрушки.

Бутерброды с сосисками, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, яйца – 8 шт., салат зеленый – 8 листьев, сосиски – 4 шт., масло сливочное – 100 г.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в части сливочного масла и на один конец каждого кусочка кладут салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджаривают на сливочном масле яичницу-глазунью.

Сосиски разрезают вдоль, каждую половинку разрезают поперек и слегка обжаривают. На каждый лист салата укладывают по 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды с краснокочанной капустой и куриным паштетом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с соленым огурцом и яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень кинзы по вкусу.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут очищенные и нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты

Булочки – 5 шт., консервы рыбные в масле – 0,5 банки, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 50 г, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый и петрушка рубленые – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают их с очищенными и мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, очищенными и измельченными чесноком и репчатым луком, заправляют майонезом. Получившуюся смесь намазывают на 5 половинок булочек, посыпают тертым сыром, накрывают оставшимися половинками и пекут в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают петрушкой и зеленым луком.

Бутерброды с яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, паста томатная – 1 ч. ложка, лук зеленый по вкусу.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, смешанный с томатной пастой. Вареные яйца очищают, нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, фарш рыбный соленый – 6 ст. ложек, майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, после чего охлаждают. Чеснок очищают, измельчают, натирают им ломтики хлеба с одной стороны, сверху смазывают сливочным маслом, кладут рыбный фарш и поливают майонезом.

Перед подачей к столу бутерброды выдерживают 30 минут в холодильнике. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Сэндвичи со свекольным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, хлеб ржаной – 3 ломтика, свекла – 50 г, изюм – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст.

ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

На ломтики пшеничного хлеба намазывают майонез. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке, солят, обжаривают в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавляют изюм и выкладывают готовую массу на ломтики пшеничного хлеба. Накрывают все ломтиками ржаного хлеба.

Сэндвичи с ветчиной и орехами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 120 г, сыр – 80 г, орехи грецкие очищенные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбивают с солью и обмакивают в него ломтики хлеба. Жарят их на масле до появления золотистой корочки, охлаждают. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины. Сыр разрезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Грецкие орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все ломтиками хлеба.

Сэндвичи с копченой колбасой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 50 г, салат зеленый – 3 листа.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружками. На 3 ломтика хлеба кладут колбасу. Сыр нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика. Намазывают на них майонез и выкладывают на хлеб. Сверху кладут по одному листу салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с вареной колбасой и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 150 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вареную колбасу разрезают так, чтобы получилось два одинаковых ломтика. Выкладывают их на хлеб, смазанный майонезом. Помидор нарезают кружочками и кладут на колбасу. Украшают зеленью петрушки, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с овощами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, свекла вареная – 70 г, масло

растительное – 4 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, морковь – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Три ломтика хлеба обжаривают в 2 ст. ложках масла. Свеклу очищают, натирают на терке и обжаривают в оставшемся масле. Морковь, натертую на крупной терке, добавляют к охлажденной свекле. Массу солят, перчат, тщательно перемешивают, заправляют майонезом и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба. Посыпают нарезанным зеленым луком. Помидор нарезают кружками, укладывают на овощную массу, солят. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с салом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сало свиное соленое – 160 г, горчица – 1 ч. ложка, помидор – 1 шт., укроп, лук зеленый.

Способ приготовления

Сало нарезают тонкими ломтиками и укладывают его на 2 смазанных горчицей ломтика хлеба. Посыпают измельченными зеленым луком и укропом. Помидор нарезают кружочками и укладывают на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи по-китайски

Ингредиенты

Булочки с тмином – 2 шт., свинина – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, бульон – 60 мл, орехи кедровые – 30 г, сыр – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль пополам. Из нижних половинок вынимают мякиш. Свинину промывают, нарезают очень мелкой соломкой и обжаривают ее в течение 5 минут в растительном масле. Затем перчат, солят и заливают бульоном. Накрывают кастрюлю крышкой и тушат мясо до готовности. Кедровые орехи очищают, всыпают их в мясо. Добавляют мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешивают.

Бульон сливают и выкладывают полученную массу на донышко булок, смазанных горчицей и майонезом. Кладут сверху ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сэндвичи с вареной колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 160 г, перец болгарский – 1 шт., сыр твердых сортов – 80 г.

Способ приготовления

Колбасу разрезают так, чтобы получилось 2 одинаковых

ломтика. Кладут их на хлеб. Перец обдают кипятком, разрезают вдоль на 4 части и удаляют семена. Кладут его на колбасу (по 2 дольки на каждый ломтик). Сыр натирают на крупной терке и посыпают им колбасу с перцем. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с сельдью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди соленой – 200 г, свекла вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле, смазывают майонезом, затем укладывают кружочки нарезанного огурца, на которых размещают нарезанное ломтиками филе рыбы. Свеклу и очищенный репчатый лук шинкуют и перемешивают. Полученную массу выкладывают поверх сельди. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украшают зеленью и кукурузой.

Сэндвичи с мясным фаршем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш мясной – 150 г, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., маргарин – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 2 листа, кетчуп – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб жарят с одной стороны на половине требуемого количества маргарина до появления золотистой корочки и смазывают майонезом. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и мелко нарезанный лук, перемешивают. Из полученной массы формуют котлеты, обжаривают их в оставшемся маргарине. На теплый хлеб кладут кусочки нарезанного огурца, листья салата, котлету, поливают все кетчупом и накрывают вторым кусочком хлеба.

Сэндвичи с килькой и морской капустой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, капуста морская консервированная – 100 г, килька – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кильку промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают в масле, охлаждают. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез и выкладывают на них рыбу. Сверху кладут морскую капусту. Посыпают перцем и накрывают

все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с беконом и маринованным огурцом

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, огурец маринованный – 1 шт., салат зеленый – 2 листа, майонез – 50 г, бекон – 2 ломтика, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, перец.

Способ приготовления

Булки разрезают на 2 части. На нижнюю намазывают майонез, укладывают слоями тонкие ломтики огурца, сыра, листья салата, ломтики бекона, поливают кетчупом, добавляют горчицу и перец, накрывают верхней частью булки. Сэндвичи запекают в течение 5 минут в разогретой духовке, подают к столу горячими.

Сэндвичи с жареным картофелем

Ингредиенты

Хлеб отрубный – 4 ломтика, килька, консервированная в томатном соусе, – 150 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Кильку перемешивают с мелко нарезанной петрушкой. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в масле до появления золотистой корочки. На 2 ломтика хлеба выкладывают сначала рыбу, а затем жареный картофель. Накрывают их оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с копченой курицей

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы копченое – 150 г, сыр острый – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез. Мясо курицы мелко нарезают и укладывают на хлеб. Зелень петрушки мелко рубят. Сыр натирают на мелкой терке и добавляют к зелени. Полученной смесью посыпают мясо и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с мясом креветок

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., мясо креветок – 100 г, яйца – 2 шт., сыр – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, из нижней вынимают мякиш, внутрь разбивают яйца, солят и перчат. Затем

кладут ломтик сыра и мелко нарезанное мясо креветок, поливают майонезом, посыпают зеленым горошком, накрывают верхней частью булочки и пекут в духовке в течение 10 минут.

Сэндвичи с огурцом и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, зелень кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, смешанный с толченым чесноком. Между ломтиками хлеба кладут нарезанные кружочками огурец и помидор, солят, украшают зеленью. Сэндвичи пекут в духовке в течение 1-2 минут.

Сэндвичи с зеленой фасолью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль зеленая – 50 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, перец сладкий – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, горчица столовая – 2 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Стручки фасоли моют, нарезают кусочками длиной 4-5 см и отваривают в подсоленной воде, после чего откидывают на сито. Огурцы нарезают кружочками, очищенные морковь и перец шинкуют, солят. Подготовленные овощи укладывают на 2 ломтика хлеба, смазанных майонезом и горчицей, украшают зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с консервированным лососем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., лосось консервированный – 1 банка, кукуруза консервированная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают, рыбу разминают вилкой, все смешивают с кукурузой, майонезом и мелко нарезанным укропом. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти и кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи с вареной колбасой и кукурузой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса вареная – 2 ломтика, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, салат зеленый.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на нижнюю кладут кружки помидора, ломтики колбасы и листья салата. Смазывают все горчицей и выкладывают майонез, в который

предварительно добавляют кукурузу. Накрывают верхней частью булочек и запекают в духовке.

Сэндвичи с редисом и зеленью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., редис – 1 пучок, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец и редис моют, нарезают кружками. Майонез смешивают с мелко нарезанным яйцом, полученную массу намазывают на хлеб. Затем укладывают рядами кружки огурца, редиса, листья салата, солят, накрывают вторым ломтиком хлеба, запекают в духовке, украшают зеленью и кетчупом.

Сэндвичи с жареной свининой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, кетчуп острый – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маргарин – 50 г, салат зеленый, соль.

Способ приготовления

Мясо разрезают на 2 равные части, удаляют жир и пленки, отбивают, поджаривают. На 2 ломтика хлеба кладут нарезанный кружками помидор, кольца лука, готовые отбивные. Солят, поливают кетчупом, украшают листьями салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с бананом и арахисовым маслом

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., банан – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло арахисовое – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Булочки надрезают вдоль и вынимают часть мякоти.

Банан очищают, разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом. Полученную массу кладут внутрь булочек и обжаривают их с обеих сторон в растительном масле.

Сэндвичи с брынзой и овощами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., брынза – 100 г, бекон – 100 г, помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Брынзу пропускают через мясорубку, смешивают с нашинкованным перцем и нарезанным мелкими кубиками помидором. Добавляют майонез и перемешивают. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и

бекон, запекают в духовке, охлаждают и подают к столу.

Сэндвичи с индейкой и помидором

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе индейки – 100 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают мелкими кусочками и жарят в масле до образования золотистой корочки. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают пополам. Помидор моют и нарезают кружочками. Булочки разрезают на 2 части, на нижнюю кладут кружок помидора, обжаренное мясо индейки, половинку яйца, снова кружок помидора, а затем измельченную зелень. Накрывают верхней ча-стью булочки.

Сэндвичи с ветчиной и авокадо

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., авокадо – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., ветчина – 70 г, сметана – 70 г, сыр – 50 г, мясо куриное вареное – 50 г, соль, перец.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, куриное мясо, очищенные перец и авокадо, ветчину нарезают мелкими кубиками. Все смешивают со сметаной, солят, перчат. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь полученную массу и запекают в духовке. К столу сэндвичи подают остывшими.

Сэндвичи с сарделькаами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, сардельки – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут майонез, горчицу, кетчуп, сыр, рубленую зелень, по 1 сардельке в каждую и запекают в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи с сыром и грушами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, бекон – 100 г, груша – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр, грушу и бекон нарезают мелкими кусочками, смешивают с горчицей. Булочки надрезают вдоль, вынимают

часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке. Перед подачей к столу сэндвичи поливают майонезом и украшают зеленью.

Сэндвичи с крабовым мясом и орехами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., яйца – 2 шт., мясо крабовое – 100 г, орехи грецкие очищенные – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченным крабовым мясом, рубленой зеленью и толчеными орехами, заправляют майонезом и соевым соусом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с фаршем и подберезовиками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш мясной – 150 г, подберезовики вареные – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Фарш солят, формуют 2 котлеты, жарят их в масле до образования золотистой корочки. Грибы измельчают, соединяют с рубленой зеленью, солью и перцем. Булочки разрезают на 2 части: на нижнюю намазывают горчицу, кладут котлету, сверху выкладывают грибную массу и накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи с куриным фаршем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., яйца – 2 шт., перец болгарский маринованный – 1 шт., фарш из вареного куриного мяса – 100 г, масло сливочное – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, каперсы – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают. Перец нарезают кубиками, смешивают с фаршем, яйцами, маслом, горчицей, майонезом, каперсами и измельченной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с ветчиной и огурцом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 100 г, сыр – 70 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, ветчину и огурец нарезают кубиками, все смешивают с майонезом, кетчупом и нарубленной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с фаршем и овощами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш говяжий – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., сыр – 50 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в масле вместе с фаршем. Сыр натирают на крупной терке, помидор и очищенный перец нарезают кубиками.

Фарш смешивают с сыром, помидорами, перцем и измельченным чесноком, солят, заправляют майонезом, добавляют мелко нарезанную зелень базилика и петрушки. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут полученную смесь внутрь и запекают сэндвичи в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи с жареной говядиной

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе говядины – 100 г, сыр – 30 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину, лук и морковь нарезают кусочками, солят и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают ломтиками, смешивают с сыром, говядиной, морковью, луком, измельченной зеленью, толченым чесноком и майонезом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с языком

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., язык говяжий вареный – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., сыр – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают мелкими кубиками и тушат в сметане. Лук пассеруют в масле, яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, сыр натирают на терке. Язык, лук, яйца и сыр

смешивают, солят и перчат. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с индейкой и яблоком

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо индейки – 100 г, орехи лесные очищенные – 50 г, яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают небольшими кубиками и обжаривают в сливочном масле. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке, перемешивают с рублеными орехами, добавляют мясо, майонез и лимонный сок. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь кладут приготовленную массу.

Сэндвичи с овощной начинкой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., бекон – 70 г, перец болгарский – 2 шт., баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., йогурт – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан, бекон, очищенные перец и лук шинкуют и обжаривают в масле, затем смешивают с йогуртом, кетчупом, измельченной зеленью и натертым на мелкой терке чесноком. Смесь солят и перчат.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи с копченым салом и авокадо

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сало копченое – 100 г, сыр – 50 г, авокадо – 1 шт., помидор – 1 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают ломтиками и слегка обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор и авокадо нарезают небольшими кубиками. Все смешивают с томатной пастой и измельченной зеленью, солят и перчат. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с копченым салом и маслинами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, сало копченое – 70 г, маслины без косточек – 70 г, лук репчатый – 1 шт., вино десертное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают небольшими кубиками, смешивают с измельченным и спассерованным в растительном масле луком. Добавляют натертый на крупной терке сыр, мелко нарезанные маслины, измельченную зелень, вино, соль и перец.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную смесь и запекают в духовке.

Сэндвичи с консервированным тунцом и фасолью

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., тунец консервированный – 70 г, фасоль красная консервированная – 50 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и мелко рубят. Рыбу разминают вилкой, смешивают с яйцом, натертым на мелкой терке сыром и нарезанным кубиками помидором. Добавляют фасоль, майонез, солят, перчат и все перемешивают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Готовые сэндвичи украшают зеленью петрушки.

Сэндвичи с уткой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе утки жареное – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле. Филе утки и помидор нарезают небольшими кубиками, сыр натирают на терке, смешивают с луком и измельченной зеленью петрушки, заправляют майонезом и горчицей. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи с тунцом и репчатым луком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, тунец консервированный – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., оливки без косточек – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезают корочку. Очищенный лук, петрушку (0,5 пучка) и оливки мелко рубят, смешивают с измельченным тунцом и 1 ст. ложкой майонеза, приправляют перцем и солью. Получившуюся пасту намазывают на 4 ломтика хлеба. Оставшиеся кусочки хлеба смазывают тонким слоем майонеза и закрывают ими ломтики хлеба с пастой, слегка сдавив края. Готовые сэндвичи плотно заворачивают в полиэтиленовую пленку и ставят на 1 час в холодильник, чтобы дать им пропитаться.

Перед подачей к столу пленку снимают, сэндвичи разрезают по диагонали на треугольники, украшают оставшейся зеленью петрушки и салатными листьями.

Сэндвичи с острой творожной пастой

Ингредиенты

Булки – 4 шт., творог – 100 г, сметана – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, тмин молотый – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Творог протирают через сито, смешивают с размягченным маслом и сметаной, добавляют лук, зелень, горчицу, тмин, перец и соль. На половинки булочек намазывают приготовленную пасту и соединяют их вместе, придав вид целых булочек.

Сэндвич по-американски

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 2 ломтика, мясо цыпленка жареное – 250 г, салат зеленый – 2 листа, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 1 ломтик, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, огурец – 1 шт., редис – 2 шт., петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, на один из ломтиков кладут лист салата, слегка смазывают его майонезом, затем кладут несколько ломтиков помидора и слегка поджаренный ломтик ветчины.

Мясо цыпленка нарезают тонкими ломтиками, смазывают их майонезом, выкладывают на ветчину и закрывают листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, все это скалывают металлической шпажкой, украшают кружочками редиса, огурца, помидора и измельченной зеленью петрушки.

Сэндвичи с ветчиной и зеленым луком

Ингредиенты

Булки – 4 шт., ветчина – 100 г, майонез – 100 г, перец сладкий – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, салат зеленый – 1 пучок, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают, нарезают тонкими кольцами, зеленый лук шинкуют. Булочки разрезают пополам. На одну половинку намазывают майонез, смешанный с горчицей, кладут листики салата, тонкие ломтики ветчины, кольца перца и зеленый лук. Получившийся бутерброд накрывают второй половинкой булочки.

Сэндвичи с семгой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, семга соленая – 200 г, майонез – 100 г, сыр – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Два ломтика хлеба смазывают майонезом, сверху выкладывают ломтики семги, сыра, листья салата и нарезанный кольцами лук, накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи с семгой и анчоусами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, филе анчоусов – 4 шт., творог – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, семга – 4 ломтика, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе анчоусов нарезают небольшими кусочками, добавляют лимонный сок, творог, сметану, заправляют солью и перцем и тщательно перемешивают. На половину ломтиков хлеба кладут семгу, сыр, рыбную пасту, нарезанные листья салата и нашинкованный лук. Накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи выкладывают на широкое плоское блюдо и ставят на 3 часа в холодильник. Перед подачей к столу украшают зеленью петрушки.

Канапе

Канапе – небольшие бутерброды, которые прокалывают тонкой шпажкой и в таком виде подают к столу. Их очень удобно готовить на природе. Для этого заранее собирают в лесу тонкие палочки, очищают их и используют в качестве шпажек.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков. Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или духовке. Затем по приведенным в данной книге рецептам готовят начинку – получается канапе.

Канапе с огурцом и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, майонез – 200 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают на хлеб. Сверху на каждый ломтик кладут кружок огурца, помидора и лука. Канапе украшают зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, яйца – 2 шт., майонез – 1 банка, шпроты – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, смазывают каждый ломтик хлеба. Сверху посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки. Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с копченой рыбой и луком

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, лук репчатый – 1 шт., филе копченой рыбы – 4 ломтика, сок лимонный – 1 ч. ложка, петрушка – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают канапе оставшимися ломтиками хлеба и накалывают на шпажки. Ставят на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают канапе веточками петрушки.

Канапе с копченой рыбой и хреном

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, киви – 2 шт., филе копченой рыбы – 5-6 ломтиков, зелень базилика – 30 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают хрен, сверху кладут кусочки рыбы.

Канапе украшают кружочками киви, посыпают зеленью.

Канапе с яйцом и сардинами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, сардины, консервированные в масле, – 70 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, мелко нарезают и смешивают с маслом. Каждый ломтик хлеба смазывают подготовленной смесью. На 4 ломтика хлеба кладут сардины, закрывают оставшимся хлебом и накалывают на шпажки.

Канапе прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые канапе украшают зеленью.

Канапе с устрицами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, устрицы – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, печень куриная – 100 г, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее зубочисткой. Канапе украшают зеленью.

Канапе с сардинами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, сардины консервированные – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и небольшие веточки укропа и петрушки. Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Канапе «Малютка»

Ингредиенты

Хлеб белый – 2 ломтика, маслины зеленые – 2 шт., бекон – 100 г, яблоко – 1 шт., салат зеленый – 2 листа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким кусочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе зубочисткой в середине, а сверху насаживают маслину.

Канапе «Изумление»

Ингредиенты

Бекон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешивают с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив их зубочисткой. Пекут в духовке в течение 5 минут. Канапе охлаждают и украшают зеленью.

Канапе «Восторг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., бекон – 2 ломтика, икра красная – 30 г, майонез – 2 ч. ложки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На зубочистку сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

Канапе «Восточные»

Ингредиенты

Листья виноградные – 3 шт., фасоль консервированная – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, рис вареный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом

и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на

1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канапе на 5-10 минут ставят в духовку.

Канапе «Рубин»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, вишня – 10 ягод, колбаса копченая – 100 г, помидоры мелкие – 3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Колбасу нарезают маленькими кружками, используя при этом формочки, хлеб жарят в масле до светло-коричневого цвета. Из долек помидоров и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра. Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают канапе шпажками, украшают вишнями.

Канапе «Соната»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сосиски – 2 шт., бекон – 100 г, сало копченое – 30 г, салат зеленый – 3 листа, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Сосиски, хлеб, бекон, сало и листья салата нарезают одинаковыми кусочками, делают канапе, проткнув ингредиенты шпажками. Готовые канапе по кругу укладывают на тарелку и поливают кетчупом.

Канапе «Весенняя радость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, огурец – 1 шт., редис – 100 г, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На зубочистку накалывают кружочки огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив. Канапе украшают зеленью.

Канапе с беконом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, бекон – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, помидор – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Бекон, хлеб и помидор нарезают одинаковыми кусочками. Складывают их в произвольном порядке, переслаивая майонезом, протыкают шпажкой. Готовое блюдо украшают зеленью.

Канапе «Шашлычок»

Ингредиенты

Мясо свиное – 100 г, лук репчатый мелкий – 2 шт., шампиньоны – 50 г, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин сливочный – 2 ст. ложки, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками, солят, перчат. Лук нарезают кольцами, шампиньоны – ломтиками, поджаривают на маргарине вместе с мясом. Делают из ингредиентов канапе, поливают их кетчупом и украшают зеленью.

Канапе с паштетом и крабовыми палочками

Ингредиенты

Палочки крабовые – 50 г, паштет печеночный – 20 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают зеленью и добавляют кукурузу. Теперь аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазывают яйцом и пекут в духовке в течение 2-3 минут. Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе «Утро»

Ингредиенты

Окорок копченый – 2 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Помидор и яйцо измельчают, смешивают с майонезом и мелко нарезанным чесноком, добавляют зелень. На ломтики копченого окорока столовой ложкой выкладывают подготовленную массу, скатывают рулетики и закрепляют их шпажками. Канапе подогревают в духовке, к столу подают слегка охлажденными.

Канапе «Праздник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 18 ломтиков, ветчина – 100 г, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, майонез – 100 г, оливки – 5 шт., яйцо вареное – 1 шт., пикули – 150 г, соль, перец.

Способ приготовления

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули и половину анчоусов, протертых через сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную смесь намазывают на ломтики хлеба. Сверху кладут ломтики ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канапе закрепляют шпажками.

Канапе «Прилив»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный без корочек – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, яйца – 2 шт., анчоусы очищенные – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки, оливки – 3 шт.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко нарезают, смешивают их с анчоусами, майонезом, маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают дольками оливок, протыкают шпажками.

Канапе «Праздничный завтрак»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, соус из анчоусов – 20 г, филе анчоусов – 50 г, каперсы – 20 г, желток яичный – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов. Сверху кладут филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в его середину каперс. Вокруг филе делают ободок из вареного желтка, протертого через сито и перемешанного

с мелко нарезанной петрушкой. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Зимнее солнце»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 7 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси, хорошо разравнивают. На середину каждого канапе кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канапе «Изысканные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сельдь – 50 г, молоки сельди – 10 г, желтки яичные вареные – 3 шт., лук зеленый – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики ржаного хлеба намазывают масло, укладывают на них кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают мелко нарезанным зеленым луком и рублеными яичными желтками. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе с креветками

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 80 г, креветки – 250 г, каперсы – 20 г, зелень петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают и кладут сверху по 3 каперса. По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ч. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 0,5 ч. ложки, сыр твердый – 100 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., зелень укропа или петрушки, перец.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатной пастой, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба.

Раскладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с творожно-морковной пастой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, смесь творожно-морковная – 50 г, сливы маринованные – 4 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, затем выкладывают толстым слоем творожно-морковную смесь. Смесь не разравнивают, а оставляют в виде горок. Украшают канапе сливами и протыкают шпажками.

Канапе с грибами и раками

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, раки – 10 шт., грибы – 30 г, майонез – 100 г, филе анчоусов – 20 г, каперсы – 10 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в масле хлеб. Кладут смесь на ломтики хлеба горкой. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперс. Протыкают готовые канапе

шпажками.

Канапе «Новинка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 100 г, орехи – 20 г, яблоко – 1 шт., майонез или сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с частью толченых орехов, майонезом или сметаной. Полученную смесь раскладывают по канапе, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Одуванчик»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр – 40 г, паста томатная – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сыра. Томатную пасту смешивают со сметаной и украшают этой смесью канапе.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, ветчина – 5 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 30 г.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зелень измельчают. Хрен смешивают с майонезом, получившуюся массу намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора и посыпают зеленью.

Канапе «Олива»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, яйцо – 1 шт., оливки – 2 шт., майонез.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, затем майонез. Нарезают яйцо кружками и кладут на середину каждого канапе по кружку яйца и по кусочку плавленого сыра. Готовые канапе украшают оливками и протыкают шпажками.

Канапе «Июльские»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, закуска из хрена – 40 г, помидоры – 2 шт.,

укроп.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой закуски из хрена, кладут по кружку помидора, украшают зеленью укропа. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Сюрприз»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, сыр домашний – 100 г, молоко – 2 ст. ложки, сливы – 6 шт., соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Смешивают пропущенный через мясорубку домашний сыр (80 г) с солью, перцем и молоком, выкладывают смесь на ломтики хлеба. Вынимают из слив косточки, освободившееся пространство заполняют кусочками оставшегося нарезанного сыра. Кладут сливы на канапе, протыкают их шпажками.

Канапе с баклажанами

Ингредиенты

Хлеб – 5 ломтиков, баклажаны – 2 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 10 г, зелень базилика – 10 г, зелень укропа – 10 г, зелень кинзы – 10 г, чеснок – 1 долька, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны нарезают тонкими кружочками, посыпают солью и обжаривают в растительном масле. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, зелень измельчают. Майонез смешивают с чесноком и зеленью, намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут кружочки баклажанов.

Канапе «Мексика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр – 80 г, редька – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной. Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Богатырь»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, хрен тертый – 20 г, сметана – 20 г, редис – 8 штук, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис.

Украшают канапе зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с горчицей

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают и нарезают кольцами, огурец и помидор – тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают полученную массу на хлеб. Сверху на каждый ломтик хлеба кладут по кружку огурца, помидора и лука, украшают зеленью петрушки, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают готовые канапе шпажками.

Холодные закуски

К холодным закускам относятся блюда, употребляемые охлажденными: заливные, студни, холодцы и пр. Для их приготовления используют свежие, квашеные, соленые и вареные овощи, фрукты, рыбу и морепродукты, мясные продукты, сыр, яйца. Основное назначение закусок – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют выделению пищеварительных соков.

Холодные закуски делят на две группы. К первой относят готовые копченые, соленые и маринованные изделия; блюда, прошедшие тепловую обработку и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов. К закускам второй группы относят заливные, студни и холодцы.

Вкус холодных закусок подчеркивают с помощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных.

Холодные закуски украшают кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата и зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками. Перед подачей к столу закуски выдерживают в холодильнике не менее 20 минут.

Слоеная закуска с бараниной и брынзой

Ингредиенты

Баранина отварная – 300 г, брынза – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень кинзы измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска из вяленого мяса с морковью

Ингредиенты

Баранина вяленая – 300 г, масло растительное – 70 г, морковь – 5 шт., чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, перец и молотый тмин. Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Мясной рулет с орехами

Ингредиенты

Говядина – 200 г, филе куриное – 100 г, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Мясо курицы мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле, после чего охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Мясная закуска с грибами и овощами

Ингредиенты

Говядина отварная – 200 г, филе куриное копченое – 100 г, вешенки – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности. Говядину и куриное филе нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, тмин, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Все перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Закуска слоеная с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 150 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея измельченная – 3 ст. ложки,

сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и зелень сельдерея.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., фарш куриный – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину. Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их на смазанную оливковым маслом форму и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7-10 минут.

Торт из мяса и овощей

Ингредиенты

Говядина отварная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие рубленые – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками. На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, сыр, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят и смазывают майонезом. Украшают зернами граната.

Торт ставят в прохладное место на 2 часа, затем подают к столу.

Мясная закуска с грушами

Ингредиенты

Баранина – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 3 шт., груши – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1 стручок, яблоко –

1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, мытые помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами, зеленым горошком и репчатым луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины груши и яблоко выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем измельчают, добавляют сахар, горчицу, майонез, красный молотый перец, соль, кусочки горького перца и перемешивают.

Мясо с овощами заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченными зеленым луком и зеленью петрушки.

Закуска по-турецки

Ингредиенты

Говядина отварная – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Говядину разрезают на 4 кусочка. Яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют тертым сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растертыми с маслом желтками, нарезанными кружками огурцом и помидором и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Закуска из баранины с фасолью

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 400 г, баранина отварная – 200 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные по отдельности картофель, морковь, свеклу и стручковую фасоль нарезают кубиками, смешивают с зеленым горошком и кусочками баранины. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Затем добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска из огурцов и вяленого мяса

Ингредиенты

Мясо вяленое – 100 г, мясной бульон – 100 мл, сметана – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, огурцы – 4 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки, укропа измельченная – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, мука – 2 ч. ложки, зелень кинзы – 0,5 пучка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют, нарезают тонкими ломтиками, добавляют зелень укропа и сок половины лимона. Для приготовления соуса муку обжаривают в масле, вливают бульон, доводят его до кипения и держат на слабом огне до загустения. Затем добавляют сметану, соль, перец, тмин, доводят до кипения и кладут в соус зелень петрушки.

Подготовленные огурцы заправляют соусом, выкладывают горкой на середину блюда, по краям раскладывают предварительно отваренные до мягкости ломтики вяленого мяса. Закуску украшают ломтиками второй половины лимона, зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Закуска из говяжьего сердца

Ингредиенты

Сердце говяжье – 400 г, сметана – 100 г, рис отварной – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, рисом и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану, перчат и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 700 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают

к столу, украсив зеленым горошком.

Закуска из баранины с медом

Ингредиенты

Баранина отварная – 200 г, сыр – 200 г, груши – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками груши смешивают с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо и ломтики помидора, перемешивают и выкладывают на блюдо. Поливают закуску яблочным соком, смешанным с медом, и подают к столу, украсив зеленью петрушки.

Закуска из говядины с картофелем

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают

к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из маринованных мидий

Ингредиенты

Мидии – 1 кг, масло растительное – 50 г, вино белое – 100 мл, морковь – 20 г, лук репчатый – 1 шт., лимоны – 2 шт., корень сельдерея – 30 г, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Раковины мидий очищают от наростов и тщательно промывают. Морковь, корень сельдерея, лук очищают, нарезают кусочками, выкладывают в кастрюлю. Туда же опускают и мидии. Вливают вино, припускают на слабом огне в течение 15 минут до раскрытия раковин. Кастрюлю снимают с плиты, шумовкой вынимают мидии, аккуратно удаляют обе створки раковин. Отвар, в котором варились мидии, процеживают через марлю, добавляют выжатый из лимонов сок, лавровый лист и заливают этим бульоном очищенные мидии.

Кастрюлю снова ставят на огонь, варят бульон в течение 10 минут при слабом кипении. При подаче к столу мидии вынимают вместе с овощами, выкладывают на блюдо, заливают

растительным маслом и посыпают зеленью.

Маринованное филе форели

Ингредиенты

Форель сушеная – 500 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 г, вино столовое – 50 мл, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый – 3 листа, лист лавровый – 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь очищают, нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, все ставят на плиту и доводят до кипения.

Рыбу разделывают на филе, заливают горячим маринадом и оставляют на 50 минут.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и кольца лука, посыпают измельченной зеленью, поливают майонезом и украшают листьями салата.

Закуска из маринованного тунца

Ингредиенты

Тунец – 500 г, уксус столовый – 50 г, вино белое – 100 мл, масло оливковое – 50 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа, тмин по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезают кусками. Из белого вина, уксуса и оливкового масла готовят маринад. Добавляют в него кружочки моркови и кольца репчатого лука, лавровый лист, тмин, куски рыбы, варят

в течение 7-8 минут, после чего рыбе дают остыть в маринаде.

Перед подачей к столу куски рыбы выкладывают на широкое плоское блюдо, сверху аккуратно раскладывают кружочки моркови, посыпают измельченной зеленью укропа.

Мясо крабов с маринованным луком

Ингредиенты

Мясо крабов консервированное – 300 г, вода – 1,5 стакана, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 30 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают. Очищенный и нарезанный тонкими

кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа. Мясо крабов нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Закуска из рыбы с овощами

Ингредиенты

Рыба, консервированная в масле, – 100 г, помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо вареное – 1 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, хлеб белый пшеничный – 200 г, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 50 г, соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Волованы с рыбой

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, консервы рыбные – 70 г, перец сладкий – 50 г, лук репчатый – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270 °С. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, салат шинкуют, заправляют майонезом, солят, перчат. Консервированную рыбу нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы помещают в холодильную камеру на 20-30 минут.

Закуска из кальмаров с морковью

Ингредиенты

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., вешенки вареные – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, зеленью петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные мясом креветок и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., мясо креветок консервированное – 100 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 40 г, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные лососем

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., лосось консервированный – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша рыбу разминают вилкой, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, зеленью петрушки, украшают зеленым

горошком и подают к столу.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., маслины без косточек – 4 шт., филе сельди пряного посола – 100 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша филе сельди пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают маслинами и веточками петрушки и подают к столу.

Яйца с острой начинкой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, сыром, карри, солью и перцем. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают зеленью укропа и подают к столу.

Помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., креветки вареные очищенные – 150 г, сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают и мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют креветки, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом, посыпают сыром и подают к столу.

Помидоры, фаршированные яйцами и сыром

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., оливки без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр тертый – 150 г, майонез – 100 г, чеснок – 2

дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают оливками и подают к столу.

Помидоры, фаршированные рисом

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., рис вареный – 300 г, сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют рис, рубленую зелень петрушки, паприку, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные ветчиной и кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., ветчина – 150 г, кукуруза консервированная – 150 г, майонез – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 3 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, добавляют кукурузу, нарезанные кубиками ветчину и огурцы, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., шампиньоны консервированные – 150 г, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и очищенный лук, добавляют рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом и подают к столу.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью.

Греческая закуска из зеленого лука

Ингредиенты

Лук зеленый – 500 г, масло растительное – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., тимьян или кориандр, соль, перец черный горошком.

Способ приготовления

Зеленый лук моют, нарезают кусочками длиной около 1 см, корень сельдерея очищают, натирают на крупной терке, добавляют растительное масло, сок лимона, соль и специи, наливают небольшое количество кипятка и тушат 4 минуты.

К столу блюдо подают охлажденным.

Артишоки, фаршированные шпинатом и беконом

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6 шт., листья шпината – 500 г, бекон – 150 г, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша очищенный мелко нарезанный лук жарят в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанный бекон, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Из середины артишоков вырезают мякоть. Наполняют их фаршем и подают к столу.

Баклажаны с сыром и помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 350 г, сыр – 250 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Половинки баклажанов наполняют фаршем,

укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Паштеты

Изысканной закуской, подходящей для праздничного стола, являются паштеты. Их можно намазывать на хлеб или подавать в качестве самостоятельного блюда. В последнем случае паштет следует выложить в небольшую вазочку или тарелку и украсить измельченной зеленью. Паштеты в виде батона или бруска с сеточкой или бордюром из сливочного масла могут служить композиционным центром праздничного стола.

В домашних условиях паштеты готовят двумя способами:

1. Печень (свиную, говяжью, куриную, гусиную) обжаривают с репчатым луком и овощами, пропускают дважды через мясорубку и растирают со сливочным маслом и специями.

2. Печень пропускают через мясорубку и обжаривают с пропущенной через мясорубку мякотью телятины или курицы, полученную массу запекают в пресном тесте.

В русской кухне чаще всего используют две разновидности паштетов:

– холодный (консервированный);

– горячий (употребляется сразу же после приготовления).

Отдельную группу составляют рыбные паштеты, которые готовят из рыбного филе или ломтиков жареной рыбы, репчатого лука и измельченной зелени.

Паштет из печени со свининой

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, свинина – 200 г, масло сливочное – 200 г, шпик – 100 г, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промывают, нарезают кусочками, обваливают в муке и обжаривают. Свинину, очищенные морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют перец горошком и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик (50 г).

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, в середину кладут приготовленную массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20-30 минут в

духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет зеленью и подают к столу.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

Паштет говяжий – 400 г, масло сливочное – 120 г, желе мясное – 60 г, яйца вареные – 2 шт.

Способ приготовления

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5-0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник.

Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца. Сверху поливают еще не застывшим желе и снова ставят в холодильник, чтобы желе загустело.

Паштет из копченой грудки фазана с фасолью

Ингредиенты

Грудка фазана копченая – 100 г, фасоль – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку фазана мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают, растирают или пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко рубят и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Все продукты соединяют, перемешивают и растирают, добавляют соль и перец.

Паштет из копченой куриной грудки по-деревенски

Ингредиенты

Грудка куриная копченая – 150 г, хлеб ржаной – 50 г, лук репчатый – 1 шт., перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку мелко режут или пропускают через мясорубку, после чего смешивают с очищенным и мелко нарубленным луком, добавляют перец и тщательно растирают с ржаным хлебом.

Паштет из мяса цыпленка

Ингредиенты

Мясо цыпленка вареное – 100 г, масло сливочное – 50 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо цыпленка пропускают через мясорубку. Масло растирают, добавляют измельченную зелень, томатную пасту, соль и перец. Все ингредиенты тщательно перемешивают и охлаждают.

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенные морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все жарят на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и специи и растирают со сливочным маслом.

Паштет из индейки

Ингредиенты

Филе индейки отварное – 300 г, горчица – 40 г, масло сливочное – 40 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки, зелень и очищенный лук пропускают через мясорубку, добавляют яйцо. Горчицу смешивают со сливочным маслом. Все ингредиенты соединяют, солят, тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные морковь и лук, печень измельчают, обжаривают в растительном масле, охлаждают и пропускают через мясорубку. Добавляют в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешивают. Готовый паштет ставят на 30 минут в холодильник.

Паштет из маринованной рыбы

Ингредиенты

Масло сливочное размягченное – 125 г, филе маринованной морской рыбы – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лимон – 1 шт., уксус – 1 ст. ложка, маринад рыбный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы пропускают через мясорубку, сбрызгивают несколькими каплями уксуса и выдерживают в течение 20 минут. Сахар разводят в небольшом количестве воды, добавляют 1 ч. ложку горчицы, уксус и соль по вкусу. Полученный раствор

перемешивают

с рыбным фаршем, измельченным огурцом, соединяют с растертым маслом, натертой цедрой лимона, оставшейся горчицей, рыбным маринадом и перцем. Смесь тщательно взбивают.

Паштет из скумбрии

Ингредиенты

Скумбрия – 6 шт., хлеб – 2 ломтика, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, маслины – 15 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, молоко – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Скумбрию запекают в духовке, удаляют кости, нарезают кусочками, выкладывают на фарфоровую тарелку, сбрызгивают уксусом и посыпают измельченным укропом. Оставляют на сутки в прохладном месте. По истечении указанного времени сливают сок и заливают скумбрию подогретым растительным маслом. Добавляют размолотый черный перец, маслины, измельченный репчатый лук и лимон, нарезанный кружочками. Снова оставляют на 24 часа. Затем все ингредиенты пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешивают. Сливочное масло разминают вилкой, соединяют с паштетом.

Паштет из судака

Ингредиенты

Филе судака – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., лимон -

1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака припускают, охлаждают и разминают. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. Очищенный лук и зелень укропа мелко нарезают. Все продукты перемешивают, заправляют майонезом, солят, перчат. К паштету подают горячие тосты и гарнир из свежих или консервированных овощей, соленых грибов, очищенных от косточек маслин и зелени. Украшают дольками лимона.

Паштет из морской рыбы

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, творог – 200 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из рыбы удаляют кости, снимают кожу, полученное филе промывают, припускают в подсоленной воде. Очищенные лук и

морковь нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле. Творог (обязательно пресный) смешивают с отварной рыбой, овощами и пропускают всю массу через мясорубку. Добавляют размягченное сливочное масло, солят, перчат, тщательно вымешивают, формуют массу в виде батона и охлаждают. Паштет подают к столу нарезанным порционными кусками.

Паштет селедочный

Ингредиенты

Фарш селедочный – 200 г, картофель отварной – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., сырок плавленый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, картофель и плавленый сырок пропускают через мясорубку, смешивают с селедочным фаршем и заправляют маслом, все тщательно перемешивают и посыпают измельченной зеленью.

Паштет рыбный с яйцами

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный чеснок измельчают. Рыбные консервы разминают вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца очищают и мелко рубят. Смешивают все подготовленные продукты, добавляют лимонный сок, масло, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Холодцы и заливные блюда

Традиционно на праздничном столе присутствуют холодцы и заливные блюда. Для приготовления холодцов можно использовать свиные и говяжьи ножки, свиные головы в сочетании с мясом и птицей. Для того чтобы холодец получился крепким, в приготовленный бульон рекомендуется добавить немного желатина.

Заливные блюда можно готовить из различных продуктов: мяса, птицы, рыбы, овощей.

Их вначале отваривают или обжаривают, укладывают в форму и заливают холодным желе, приготовленным на основе мясного или рыбного бульона.

К холодцам и заливным блюдам принято подавать горчицу, тертый хрен и различные соусы, подчеркивающие вкус.

Холодец из говяжьих ножек

Ингредиенты

Ножки говяжьи – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3-4 часа, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенные морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят кастрюлю на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят бульон на слабом огне 6-7 часов.

После окончания варки жир с бульона снимают и вынимают лавровый лист. Отделенное от костей мясо мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и толченым чесноком, солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 часа в холодильник.

Холодец свиной

Ингредиенты

Ножки свиные – 2 шт., уши свиные – 2 шт., хвосты свиные – 2 шт., яйца – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубают на куски, моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной

водой и варят на слабом огне 5-6 часов, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю кладут кости, очищенные морковь, корень петрушки и лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50-60 минут.

После этого бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 час. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в бульон, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Холодец украшают сваренными вкрутую яйцами, очищенными и нарезанными кружками, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

Ингредиенты

Кости – 1,5 кг, мясо – 500 г, вода – 3-4 л, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, желатин – 1 пакетик, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Кости и мясо промывают, заливают холодной водой и варят 3 часа. Бульон процеживают, затем добавляют нарезанные крупными кусками и обжаренные в растительном масле коренья, доводят до кипения, снимают пену и жир.

Кастрюлю накрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 часа. За 30 минут до окончания варки

в блюдо добавляют измельченный зеленый лук, уксус, лавровый лист, перец и соль. Затем кастрюлю снимают с огня и дают бульону настояться. После этого остатки жира снимают, бульон процеживают.

Желатин замачивают в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 30-40 минут, вливают его в нагретый до 70-80 ˚С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Телятина заливная с чесноком

Ингредиенты

Телятина – 500 г, вода – 3 л, чеснок – 2 дольки, желатин – 1,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от костей, заливают 1,5 л воды и варят 3-4 часа. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают

оставшейся водой и варят в течение 5-6 часов. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют фарш, предварительно разведенный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Все перемешивают и варят на слабом огне 5 минут.

Приготовленную смесь разливают по формам и ставят в холодильник на 3-4 часа.

Телятина заливная с яйцами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, желе мясное – 500 г, сметана – 100 г, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корень петрушки – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, солят, перчат и слегка обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и мелко нарезанным корнем петрушки.

Затем мясо доводят до готовности в духовке, охлаждают и нарезают порционными кусками.

На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Ставят в холодильник на 2-2,5 часа.

Перед подачей к столу телятину поливают соусом, для приготовления которого сметану смешивают с тертым хреном.

Зельц свиной

Ингредиенты

Голова свиная, ножки свиные – 4 шт., свинина – 1 кг, вода – 7 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову, ножки, мясо промывают, вместе с очищенными кореньями кладут

в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. За 30 минут до окончания варки добавляют соль и лавровый лист. Затем мясо вынимают, отделяют от костей, мелко нарезают, кладут в отдельную кастрюлю, добавляют мелко нарубленный лук, перец, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 час.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, заворачивают, кладут под гнет и ставят в холодильник на несколько часов.

Готовый зельц нарезают порционными кусками, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из свинины с овощами

Ингредиенты

Грудинка свиная – 500 г, бульон мясной – 1 стакан, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают в сливочном масле до образования золотистой корочки и запекают в предварительно разогретой духовке 40-50 минут.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом. Желатин растворяют в бульоне, добавляют майонез, хорошо перемешивают и заливают полученной смесью мясо с овощами. Свинину ставят на 2-3 часа в холодильник, перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа.

Заливной мусс из куриного мяса

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, сливки – 2 стакана, желатин – 2 ст. ложки, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. За несколько минут до окончания варки бульон солят. Затем курицу вынимают, мясо отделяют от костей и дважды пропускают через мясорубку, бульон процеживают.

Для приготовления желе берут 2 стакана бульона и добавляют в него предварительно разведенный в небольшом количестве воды желатин. Половину полученной смеси вливают в куриный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся бульоном с желатином, ставят в холодильник на 3-4 часа.

Перед подачей к столу емкость с муссом ставят в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Мусс из куриного мяса с соусом из маринованных огурцов

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, огурцы маринованные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 400 мл, майонез – 200 г, вино белое сухое – 100 г, желатин – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, лук зеленый измельченный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют измельченный репчатый лук, соль, перец и варят до готовности. Затем курицу вынимают из бульона, остужают, мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, смешивают с вином и разведенным в небольшом количестве бульона желатином. Добавляют взбитые сливки, кладут массу в форму, предварительно облитую холодной водой, и охлаждают в холодильнике.

Перед подачей к столу емкость с муссом опускают в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Для приготовления соуса майонез смешивают с сахаром, измельченными огурцами, петрушкой и зеленым луком. Приготовленным соусом поливают мусс.

Суфле из утиного мяса с красным вином

Ингредиенты

Мясо утиное – 300 г, вода – 3 стакана, молоко – 1 стакан, белок яичный – 1 шт., вино красное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Утиное мясо промывают и пропускают через мясорубку. Фарш протирают через сито, смешивают с вином, размягченным сливочным маслом и молоком. Полученную массу кладут в холодильник на 40 минут, после чего хорошо взбивают. Яичный белок охлаждают, взбивают в пену, перемешивают с фаршем, солят и перчат. Порционную форму смазывают сливочным маслом, посыпают панировочными сухарями и заполняют приготовленным фаршем. В широкую кастрюлю наливают воду и готовят суфле на пару.

Готовое суфле выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Заливное из куриной печени с апельсином

Ингредиенты

Печень куриная – 350 г, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., апельсин – 1 шт., бульон куриный – 1 стакан, вино белое – 0,5 стакана, масло растительное – 2 ст. ложки, желатин – 0,5 ч.

ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают крупными кусками, обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) и выкладывают в глубокую тарелку.

Лук и сладкий перец очищают, измельчают и пассеруют в оставшемся масле.

В 0,5 стакана холодного куриного бульона замачивают желатин, а оставшуюся часть бульона смешивают с вином, солью, перцем и доводят до кипения. Полученной смесью заливают обжаренную печень, вливают бульон с желатином и перемешивают.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки, украшают дольками апельсина и подают к столу.

Заливное из цыпленка с зеленым горошком

Ингредиенты

Тушка цыпленка, вода – 2 л, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 250 г, желатин – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Цыпленка промывают, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой, доводят до кипения и солят. В кипящий бульон кладут очищенные и нарезанные соломкой лук, морковь и корень сельдерея, варят 40 минут на слабом огне. Отварного цыпленка охлаждают, не вынимая из бульона. Затем отделяют мясо от костей и нарезают небольшими кусочками.

Предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды желатин растворяют в 3 стаканах горячего куриного бульона. На дно формы наливают 0,5 стакана приготовленной смеси и ставят в холодильник. После того как желе застынет, выкладывают на него зеленый горошек, сваренные в бульоне овощи, измельченную зелень петрушки.

На овощи кладут кусочки куриного мяса, заливают оставшимся бульоном с добавлением желатина и ставят в прохладное место.

Готовое блюдо вынимают из формы, кладут на блюдо, украшают дольками яйца и кружочками помидора и подают к столу.

Заливное из жареного цыпленка

Ингредиенты

Тушка цыпленка, желе мясное – 1 стакан, перец красный маринованный – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 10 шт., масло

сливочное – 3 ст. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цыпленка промывают, нарубают порционными кусками, натирают перцем и солью и жарят на сливочном масле до готовности, после чего охлаждают. Затем куски цыпленка укладывают в неглубокую форму, заливают желе и ставят в холодильник на 2 часа.

Перед подачей к столу заливное украшают кольцами перца и лука, кружочками огурца, маслинами и листиками сельдерея.

Фрикадельки заливные

Ингредиенты

Свинина нежирная – 250 г, филе куриное – 250 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1 час. Затем добавляют промытое куриное филе, очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, соль и варят до готовности мяса. Лук очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле.

Вареные мясо и куриное филе с пассерованным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с разведенным в холодной воде желатином и доводят до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные фрикадельки. Заливают продукты оставшимся бульоном и ставят в холодильник на 3 часа.

Язык в желе

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, вода – 3 л, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки, репчатого лука. Готовый язык вынимают из бульона,

очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа. Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 часа.

Рулетики из ветчины в желе

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 600 г, сыр – 250 г, майонез – 150 г, яйца вареные – 3 шт., морковь вареная – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

На блюдо наливают тонкий слой желе и выкладывают на него 200 г ветчины, нарезанной ломтиками. Сверху кладут кружочки яиц и моркови, заливают небольшим количеством желе и ставят на 2 часа в холодильник.

Оставшуюся ветчину нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы. Сыр натирают на терке, смешивают с майонезом и толченым чесноком. На каждый ломтик ветчины кладут сырную начинку и заворачивают в виде рулета.

Рулетики выкладывают на ранее приготовленное блюдо с ветчиной, заливают оставшимся желе и ставят в холодильник на 2 часа.

Готовое блюдо украшают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Заливное из ветчины с яйцами и овощами

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 500 г, яйца вареные – 3 шт., помидоры – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

В порционные формы наливают желе и ставят на 1 час в холодильник, после чего выкладывают вдоль стенок форм кружочки лимона, моркови и яиц. Ветчину нарезают ломтиками, выкладывают в формы, заливают желе и ставят в холодильник. Застывшее заливное украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, кукурузой и веточками петрушки.

Судак заливной с лимоном и морковью

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, желатин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 3 шт., соль, перец черный и душистый горошком – по 3 шт.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Отделяют голову, плавники, хвост, кладут их в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют очищенные морковь, корень петрушки и лук, солят и варят на среднем огне 25-30 минут. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варят еще 20-25 минут, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный бульон процеживают, смешивают с предварительно замоченным в небольшом количестве холодной воды желатином, доводят до кипения и снова процеживают. Украшают рыбу ломтиками вареной моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки. Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 часа.

Шампиньоны в желе

Ингредиенты

Шампиньоны – 400 г, желатин – 20 г, яйца вареные – 2 шт., зелень петрушки – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения.

В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час.

Подают к столу, украсив ломтиками яиц и веточками петрушки.

Глава 2. САЛАТЫ

Салаты и винегреты используют как самостоятельные блюда, так и в качестве дополнительного гарнира к мясным или овощным кушаньям.

Для их приготовления берут сырые, вареные, консервированные, быстрозамороженные грибы, рыбу и морепродукты, овощи, бобовые, фрукты, птицу, дичь и яйца.

Вкус готовых салатов и винегретов во многом зависит от входящих в их состав продуктов, а также от соусов и заправок. Заправляют салаты растительным маслом, майонезом и сметаной непосредственно перед подачей к столу, чтобы вкус блюда не ухудшился.

Существуют два наиболее распространенных способа приготовления и оформления салатов для праздничного стола.

1. Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в салатник. При этом некоторые продукты следует оставить для украшения: красиво нарезанные овощи или фрукты раскладывают сверху или вокруг салата.

2. Овощи нарезают брусочками, дольками, кружочками, раскладывают букетами на плоское блюдо, чередуя по цвету. Растительным маслом или сметаной в этом случае салат не заправляют, а подают его отдельно.

Для украшения используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея или базилика, а также ломтики продуктов, входящих в состав салатов.

Салаты из мяса и птицы

Салаты из мяса и птицы неизменно присутствуют на праздничном столе. Обычно они состоят из нескольких сочетающихся по вкусу ингредиентов. В качестве заправки используют майонез, различные густые соусы, растительное масло.

Улучшить вкус салата, сделать его не-обычным можно с помощью горчицы, острого кетчупа, готовых пряных соусов, специй, уксуса, лимонного сока.

Мясные салаты достаточно калорийны и питательны, поэтому их принято готовить к осенним или зимним праздникам.

Ниже приводятся наиболее интересные рецепты салатов, которые придутся по душе всем членам семьи.

Салат из телятины с солеными груздями и яблоками

Ингредиенты

Телятина отварная – 200 г, грузди соленые – 100 г, сыр – 100 г, майонез – 100 г, яблоки – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками, соленые грибы измельчают, мытые яблоки и сыр натирают на терке.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – ломтики мяса, тертые яблоки и измельченные грибы. Заливают майонезом, солят, посыпают тертым сыром и украшают перьями зеленого лука.

Перед подачей к столу дают салату постоять в течение 30-40 минут.

Салат из говядины с редькой и репчатым луком

Ингредиенты

Филе говядины отварное – 100 г, майонез – 100 г, орехи грецкие очищенные – 70 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 2 шт., редька – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе говядины нарезают тонкими полосками, грецкие орехи измельчают. Редьку моют, очищают и натирают на крупной терке. Репчатый лук очищают, режут полукольцами и обжаривают в растительном масле.

Все ингредиенты смешивают в глубокой миске, добавляют майонез, солят, перчат, украшают зеленым луком и подают к столу.

Салат из телятины с помидорами и маринованными

огурцами

Ингредиенты

Телятина вареная – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают небольшим количеством майонеза и выдерживают в холодильнике в течение 1 часа. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, разрезают на половинки, слегка отжимают сок и нарезают ломтиками. Очищенный лук мелко рубят, маринованные огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Все продукты соединяют, солят, заправляют оставшимся майонезом, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат по-владимирски

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 3-4 шт., яйца – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и часть зелени укропа измельчают. Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат «Украинский»

Ингредиенты

Мясо вареное – 150 г, окорок – 120 г, язык вареный – 120 г, картофель вареный – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, грибы маринованные – 30 г, зелень петрушки.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок, язык нарезают мелкими кусочками. Картофель, свеклу, очищенный от кожицы огурец и маринованные грибы нарезают кубиками.

Продукты соединяют, заправляют майонезом и выкладывают готовый салат в глубокую емкость. Перед подачей к столу украшают салат зеленью петрушки и нарезанным кружочками яйцом.

Салат «Изумительный»

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, ветчина – 100 г, язык отварной – 100 г, картофель – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, ветчину и язык нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яйцо варят вкрутую, остужают, очищают и мелко нарезают. Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью.

Салат «Домашний»

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – полосками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат из мяса с фасолью

Ингредиенты

Мясо вареное или жареное – 100 г, фасоль вареная – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы соленые – 2 шт., яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус сметанный – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурцы, вареные морковь и яйца нарезают, добавляют фасоль, смешивают с мясом и картофелем, солят и выкладывают на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешивают со сметанным соусом, заправляют салат получившейся смесью, украшают оливками и подают к столу.

Салат с маринованными шампиньонами и буженино́й

Ингредиенты

Шампиньоны маринованные – 100 г, буженина – 100 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы свежие или соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 0,5 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареный картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками (оставив немного буженины и грибов для украшения). Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, масло кукурузное – 150 г, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров (несколько ломтиков оставляют для украшения), солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы и все тщательно перемешивают. Однородную массу заправляют маслом и уксусом.

Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Салат из отварного мяса по-латышски

Ингредиенты

Свинина нежирная вареная – 300 г, филе сельди – 150 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки

– 1 пучок, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, очищают и нарезают ломтиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, соль, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками помидоров, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат с беконом и шпинатом

Ингредиенты

Бекон – 100 г, шпинат – 100 г, шампиньоны – 4 шт., яйца вареные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2-3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, остужают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Бекон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и нарезают тонкими ломтиками. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют оставшееся оливковое масло, солят и перчат. При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца и листьями салата.

Салат из колбасы с овощами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат из колбасы с маринованными опятами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, опята маринованные консервированные – 200 г, сметана – 200 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают кубиками. Колбасу нарезают соломкой, маринованные опята измельчают. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, листья салата – 3-4 шт., зелень петрушки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень тщательно промывают, кладут в сковороду, жарят на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой. Сваренное вкрутую яйцо очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружиями.

Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют.

Часть зелени петрушки и зеленого лука рубят, кладут в глубокую емкость, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – измельченное яйцо.

Слой заливают майонезом (2 ст. ложки), сверху кладут печень с зеленью и огурцом и заправляют оставшимся майонезом.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки, кружочками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Салат из колбасы с кукурузой

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, кукуруза консервированная – 150 г, помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу –

кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют кукурузу, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают кружочками помидоров и веточками зелени.

Салат из курицы по-молдавски

Ингредиенты

Тушка курицы, корни сельдерея – 300 г, майонез – 250 г, виноград темный – 200 г, лимон – 1 шт., фисташки измельченные – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, мята и мелисса – по 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы разрезают на несколько частей и варят до готовности в подсоленной воде, затем вынимают из бульона, остужают, отделяют мясо от костей и нарезают небольшими кусочками.

Сельдерей моют, очищают и, нарезав его ломтиками, смешивают с курицей. Сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком.

Виноград моют, разрезают каждую ягоду на 2 части, удаляют косточки и выкладывают в салат (несколько ягод оставляют для украшения). Майонез смешивают с фисташками и мелко нарубленными листьями мяты и мелиссы, полученной смесью заправляют курицу, все солят. После этого салат ставят на 1 час в холодильник, а затем перекладывают в глубокую салатницу.

Перед подачей к столу блюдо украшают листьями салата, ягодами винограда и рубленым зеленым луком.

Салат из копченой курицы с кукурузой и огурцами

Ингредиенты

Окорочок куриный копченый – 1 шт., огурцы – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Мясо отделяют от костей и нарезают небольшими полосками, огурцы – тонкими ломтиками. Смешивают с измельченной зеленью петрушки, репчатым луком, консервированной кукурузой и майонезом. Солят, перемешивают, перекладывают в салатницу, украшают перьями зеленого лука и подают к столу.

Салат из курицы с фасолью

Ингредиенты

Филе куриное – 150 г, фасоль красная консервированная – 150 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 3 шт., яйца – 3 шт., огурцы – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, солят, перчат, формуют небольшие фрикадельки и отваривают. Вареные яйца очищают от скорлупы, одно мелко рубят, а другое нарезают дольками для украшения. Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют фрикадельки и фасоль.

Салат выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из курицы с картофелем и морковью

Ингредиенты

Филе куриное вареное – 300 г, майонез – 150 г, оливки без косточек – 100 г, картофель – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 3 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезают кубиками, соленые огурцы и вареные картофель и морковь – тонкими ломтиками. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, два из них мелко рубят. Затем подготовленные продукты перемешивают, солят, перчат, добавляют зеленый горошек, заправляют майонезом и снова перемешивают.

Салат украшают натертым яйцом и оливками, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из гусиной печени

Ингредиенты

Печень гусиная – 200 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, уксус 3%-ный – 3 ст. ложки, вино белое сухое – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и пересыпают тимьяном. Лук очищают, мелко рубят, жарят на растительном масле до образования золотистой корочки, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. Уксус смешивают с белым вином и горчицей.

Все продукты соединяют, солят, заправляют приготовленным соусом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого

салата.

Салат из куриной печени с виноградом

Ингредиенты

Печень куриная – 400 г, вино-град темный без косточек – 300 г, лук репчатый – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук очищают, мелко рубят, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 минут. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают

в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Салат из жареной утки

Ингредиенты

Мясо утки жареное – 150 г, бекон – 150 г, фасоль белая вареная – 100 г, сметана – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и бекон нарезают небольшими кусочками, три яйца – ломтиками. Все продукты соединяют, добавляют фасоль и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают на блюдо и перед подачей к столу украшают веточками зелени и дольками одного яйца.

Салат из мяса цыпленка и сельдерея

Ингредиенты

Мясо цыпленка вареное – 200 г, корни сельдерея – 10 шт., яблоки – 5 шт., майонез – 5 ст. ложек, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея очищают, нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона, затем перетирают с солью до мягкости. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Мясо цыпленка нарезают мелкими кубиками, затем все ингредиенты перемешивают. Салат заправляют майонезом, добавляют соль и перец.

Салат из курицы и белокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо куриное вареное – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, сметана – 100 г, яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки нарезают кубиками. Корень сельдерея мелко нарезают или натирают на крупной терке. Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешивают до получения однородной массы и выкладывают горкой в салатницу.

Готовый салат поливают сметаной и украшают веточками зелени и кружками моркови.

Салат с куриным мясом и свеклой

Ингредиенты

Филе курицы жареное – 200 г, свекла вареная – 100 г, капуста белокочанная – 50 г, яблоко – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, кислота лимонная – 0,1 г, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную свеклу, белокочанную капусту, яблоко нарезают соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают сок, смешивают с яблоком, свеклой, добавляют майонез и лимонную кислоту.

Салат украшают кусочками куриного мяса, яйца, огурца, помидора и рубленой зеленью петрушки.

Салат из курицы с яблоками и апельсином

Ингредиенты

Мясо куриное вареное – 400 г, ветчина – 100 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, сыр твердых сортов – 50 г, яблоки – 2 шт., огурцы – 2 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают соломкой. Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки и разрезают каждую на 2-3 части. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и натирают мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, ее сразу же смешивают с кусочками апельсина. Ветчину нарезают небольшими кубиками, огурцы – соломкой.

Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной и майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Салат с мясом птицы по-белорусски

Ингредиенты

Мясо куриное вареное или жареное – 200 г, майонез – 200 г, перец сладкий – 1 шт., капуста цветная – 500 г, лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают кубиками, очищенный сладкий перец – соломкой. Цветную капусту отваривают и разбирают на соцветия. Все ингредиенты соединяют, поливают майонезом, солят и перемешивают.

Салат подают к столу на стеклянном блюде, выложив полученную массу на листья зеленого салата и украсив ломтиками лимона.

Салат «Удивительный»

Ингредиенты

Филе индейки – 100 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Филе индейки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, варят до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Огурец нарезают соломкой, не очищая от кожицы.

Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром, измельченным зеленым луком и подают к столу.

Салат из индейки «Домашний ужин»

Ингредиенты

Макароны – 150 г, филе индейки – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, маслины консервированные без косточек – 50 г, говядина вареная – 50 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ч. ложка, листья салата, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки отваривают в соленой воде и нарезают соломкой. Вареную говядину нарезают ломтиками, смешивают с мясом индейки, отварными макаронами, нарезанным тонкими

кружками огурцом.

Полученную массу кладут в глубокую миску, добавляют консервированную кукурузу, солят, перчат, перемешивают и выкладывают в салатницу на листья салата.

В отдельной емкости смешивают майонез и острый томатный соус.

Готовое блюдо заправляют соусом, украшают зеленым луком, нарезанным ломтиками помидором, консервированными маслинами и подают к столу.

Салат из мяса кролика с картофелем и соленым огурцом

Ингредиенты

Мясо кролика вареное – 400 г, сметана – 200 г, картофель – 4 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, оливки без косточек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика отделяют от костей и нарезают небольшими кусочками. Картофель варят до готовности, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Огурец нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени и оливками.

Салат из мяса кролика с сельдереем

Ингредиенты

Мясо кролика жареное – 250 г, корень сельдерея – 100 г, оливки без косточек – 100 г, огурцы соленые – 3 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, перец красный сладкий – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика нарезают соломкой. Очищенный корень сельдерея измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости. Огурцы очищают и режут кружочками. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают на 8 частей каждое. Все эти продукты сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец.

Ингредиенты перемешивают вместе с майонезом и украшают оливками, веточками петрушки и нарезанным кружочками перцем.

Салат из мяса кролика с лимонным соком и орехами

Ингредиенты

Мясо кролика отварное – 500 г, майонез – 250 г, яйца – 3 шт., орехи лесные – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, салат зеленый – 50 г, сухари из пшеничного хлеба – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, зеленый салат режут соломкой.

Продукты соединяют, добавляют рубленые орехи, лимонный сок и майонез, солят, перчат. Перед подачей к столу в салат добавляют сухари, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из мяса кролика с помидорами

Ингредиенты

Мясо кролика отварное – 300 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, тмин молотый – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают растительным маслом, смешанным с тмином, и выдерживают в холодильнике в течение 1 часа.

С помидоров снимают кожицу, разрезают их на половинки, слегка отжимают сок и нарезают ломтиками. Лук очищают и мелко рубят.

Все продукты соединяют, солят, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салаты из рыбы и морепродуктов

Салаты из рыбы и морепродуктов не менее популярны, чем мясные. Они прекрасно подходят для праздничного стола, а их приготовление не требует больших усилий.

Для подобных салатов можно использовать морскую и речную рыбу в разных видах: отварную, соленую, копченую, консервированную и т. д.

Очень вкусны салаты из морепродуктов в сочетании со свежими или вареными овощами. В качестве заправки для них используют различные соусы, которые можно приготовить самостоятельно или купить готовые.

Салат из лосося с бобовыми ростками

Ингредиенты

Лосось консервированный – 200 г, ростки бобовые – 400 г, помидоры – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., зелень сельдерея или петрушки – 1 пучок, латук – 2 стебля, соус майонезный – 2 ст. ложки, соус китайский – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу измельчают вместе с костями, соединяют с бобовыми ростками, небольшим количеством измельченного сельдерея или петрушки, солят и заправляют майонезным соусом, смешанным с китайским.

Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают латуком, ломтиками помидоров и тонкими полосками перца чили.

Салат с фрикадельками из рыбы

Ингредиенты

Филе рыбное – 500 г, молоко – 100 г, сливки – 100 г, картофель – 5 шт., белок яичный – 1 шт., яйца – 2 шт., огурцы соленые – 3 шт., хлеб белый – 2 ломтика, майонез – 4 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба замачивают в молоке, филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Добавляют в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешивают, добавляют яичный белок, соль и еще раз перемешивают. Из фарша формуют фрикадельки и отваривают их в подсоленной воде.

Очищенный картофель варят до готовности, остужают и нарезают кубиками, так же режут два огурца и соединяют их с картофелем. Добавляют консервированный горошек, солят и заправляют майонезом.

Салат выкладывают горкой в салатницу, сверху раскладывают фрикадельки и украшают измельченными листьями салата, ломтиками вареных яиц и соленого огурца.

Салат из сельди с мочеными яблоками и картофелем

Ингредиенты

Сельдь малосольная – 1 шт., картофель – 2 шт., яблоки моченые – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., молоко – 200 г, сметана – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают и нарезают небольшими кусочками. Сельдь разделывают, вымачивают в течение 1 часа в молоке, просушивают на чистой салфетке и мелко нарезают.

Два яблока очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть кубиками, третье яблоко нарезают дольками и оставляют для украшения. Лук очищают и мелко рубят. Все ингредиенты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной, смешанной с горчицей.

Готовый салат выкладывают горкой в салатницу, украшают дольками яблока и веточками зелени.

Сельдь под шубой

Ингредиенты

Сельдь соленая – 1 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сельдь чистят, отделяют филе и нарезают его небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выкладывают в селедочницу и смазывают майонезом.

Лук очищают, мелко рубят и выкладывают на слой рыбы. Поливают его растительным маслом. Остальные овощи и яйцо отваривают, чистят.

Картофель нарезают кубиками, свеклу и морковь натирают на крупной терке. Слой картофеля укладывают на лук, смазывают майонезом. Морковь выкладывают на картофельный слой, смазывают майонезом, затем кладут свеклу и тоже смазывают майонезом. Яйцо нарезают кружочками, выкладывают сверху на салат.

Салат из сельди

Ингредиенты

Сельдь соленая – 1 шт., шампиньоны – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 2 шт., помидор – 1 шт., молоко – 1 стакан, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень

петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Сельдь чистят, удаляют кости и вымачивают филе в молоке. Затем филе нарезают тонкими полосками и укладывают в селедочницу.

Картофель варят в мундире до готовности, остужают, чистят, нарезают кубиками и укладывают на рыбу. Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и жарят в растительном масле. Лук очищают, мелко рубят, смешивают с грибами, выкладывают на картофель и заливают майонезом. Помидор нарезают кружочками, выкладывают его сверху. Салат посыпают измельченными зеленью петрушки и зеленым луком и подают к столу.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, майонез – 1 банка, яйца вареные – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают и натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Белки отделяют от желтков, желтки натирают на мелкой терке (часть оставляют для украшения), а белки мелко нарезают.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, на них – рыбные консервы, измельченные с помощью вилки, слой поливают майонезом.

После этого кладут слой измельченных белков, лук и картофель. Вновь все поливают майонезом.

Далее кладут слой моркови и смазывают майонезом. Салат украшают тертым желтком и подают к столу.

Салат из судака с яблоками и орехами

Ингредиенты

Филе судака – 200 г, майонез – 150 г, орехи грецкие – 50 г, яблоки – 3 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Филе судака отваривают в подсоленной воде, остужают и разминают вилкой до однородного состояния. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками, несколько ломтиков оставляют для украшения. Грецкие орехи толкут в ступке, листья салата нарезают небольшими полосками, оставив несколько листьев для украшения. Все ингредиенты перекладывают в глубокую миску, добавляют майонез, соль и перемешивают.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают листьями зеленого салата и ломтиками яблок.

Салат с печенью трески и овощами

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок одного яйца оставляют для украшения), картофель и морковь отваривают, очищают, остужают и натирают на крупной терке.

Стручковую фасоль нарезают кусочками длиной 3-4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, солят. При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из судака с маринованными огурцами

Ингредиенты

Филе судака – 200 г, майонез – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Филе судака отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают и нарезают кубиками.

Маринованные огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из судака с креветками

Ингредиенты

Филе судака – 300 г, майонез – 150 г, креветки вареные очищенные – 150 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Филе судака отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Огурцы и помидоры моют, нарезают дольками. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат.

Салат выкладывают горкой на блюдо, украшают креветками, оливками и веточками петрушки.

Салат из осетрины со сливками

Ингредиенты

Осетрина вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, сливки и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают, наполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой.

К столу салат подают на блюде, выстеленном листьями зеленого салата.

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты

Осетрина – 500 г, картофель – 5 шт., яйца – 4 шт., помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., перец болгарский – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, масло растительное – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Картофель и яйца варят до готовности, очищают и нарезают кубиками. Свежие овощи моют и также мелко нарезают.

Подготовленные продукты смешивают, добавляют растительное масло, измельченный зеленый лук, соль и перец. Салат перемешивают, выкладывают в салатницу и украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из консервированного лосося с овощами

Ингредиенты

Лосось консервированный – 1 банка, майонез – 150 г, картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированного лосося разминают вилкой, подготовленные картофель, морковь, лук и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу кладут в глубокую миску, добавляют тертый хрен, майонез, солят и перчат. Все хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовый салат украшают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из консервированного лосося с зеленым горошком

Ингредиенты

Лосось консервированный – 1 банка, горошек зеленый

консервированный – 1 банка, майонез – 150 г, яйца вареные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированного лосося разминают вилкой, яйца очищают и измельчают (одно оставляют для украшения). Лук очищают и нарезают полукольцами. Все ингредиенты смешивают, добавляют консервированный зеленый горошек и майонез, солят и перчат.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают дольками яйца, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат «Рыбацкий»

Ингредиенты

Лосось консервированный – 1 банка, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Яйца очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, рыбу разминают вилкой.

Все ингредиенты соединяют, солят и заправляют майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из белуги с хреном

Ингредиенты

Филе белуги вареное – 300 г, майонез – 250 г, картофель вареный – 5 шт., огурцы соленые – 2 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, лук-порей – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе белуги нарезают соломкой, картофель и огурцы – мелкими кубиками. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченные зелень (несколько веточек оставляют для украшения) и лук-порей, солят и заливают соусом, приготовленным из майонеза, лимонного сока и тертого хрена.

Салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из вареной трески с маринованными огурцами

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, майонез – 200 г, картофель вареный -4 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески отваривают в подсоленной воде, слегка

остужают и нарезают небольшими кусочками. Яйца и картофель очищают и нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют, огурцы нарезают соломкой.

Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют салат соусом, приготовленным из майонеза и томатной пасты.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Салат из морской рыбы со свежими овощами

Ингредиенты

Рыба морская свежемороженая – 300 г, майонез – 150 г, оливки без косточек – 70 г, огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу отваривают в подсоленной воде, вынимают кости и нарезают мякоть небольшими кусочками. Подготовленные яблоко, огурец, помидор и сладкий перец также нарезают небольшими кусочками.

Все ингредиенты смешивают, солят, добавляют майонез, еще раз перемешивают и выкладывают на блюдо, выстеленное листьями салата. Готовый салат украшают оливками, веточками петрушки и подают к столу.

Салат из креветок с болгарским перцем и яблоком

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г, сметана – 150 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец, лук и яблоко очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень петрушки измельчают, оставив несколько веточек для украшения. Все ингредиенты смешивают, добавляют креветки, сметану, соль и перец.

Приготовленный салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат из креветок с консервированной кукурузой и рисом

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г, кукуруза консервированная – 1 банка, майонез – 200 г, рис отварной – 150 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают, оставив несколько веточек для украшения. В глубокой миске смешивают консервированную кукурузу, рис,

креветки, лук и зелень. Добавляют майонез, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Готовый салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Салат «Нептун»

Ингредиенты

Рис отварной – 250 г, креветки очищенные замороженные – 250 г, мидии замороженные – 250 г, семга малосольная – 150 г, маслины без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки и мидии жарят на сковороде

в растительном масле в течение 5-7 минут, солят, перчат и остужают. Добавляют рис, нарезанную тонкими полосками семгу, свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения) и перемешивают.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Салат «Морское дно»

Ингредиенты

Филе трески отварное – 300 г, осьминоги мелкие консервированные – 150 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески нарезают кубиками и сбрызгивают лимонным соком. Лук нарезают кольцами, огурец и помидор – кубиками. Овощи смешивают с треской, солят, перчат, заправляют растительным маслом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают консервированными осьминогами, веточками петрушки и подают к столу.

Салат из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары – 5-6 шт., яйца – 3-4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 150 г, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары моют и варят в подсоленной воде 4-5 минут, затем нарезают соломкой и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком.

Сваренные яйца очищают, режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают. Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и укропа.

Салат из кальмаров с апельсинами

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, апельсины – 2 шт., яблоко – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары нарезают колечками и слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат в течение 3-5 минут. Апельсины и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, а апельсины делят на дольки и снимают с них кожицу. Подготовленные кусочки кальмаров смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из морских гребешков

Ингредиенты

Мясо морских гребешков – 300 г, помидоры – 2 шт., шпинат – 1 пучок, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат моют, обсушивают и кладут в салатницу.

Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры и мелко нарубленный лук. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают овощи полученным соусом. Гребешки обжаривают с двух сторон в разогретом сливочном масле и добавляют в салат.

Салат из морских гребешков с фруктами

Ингредиенты

Мясо морских гребешков – 500 г, апельсин – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Гребешки жарят в разогретом сливочном масле по 1 минуте с каждой стороны, снимают со сковороды и выкладывают горкой на салат. Яблоко и апельсин очищают, яблоко нарезают ломтиками, апельсин разделяют на дольки и снимают с каждой кожицу. Подготовленные фрукты выкладывают вокруг гребешков.

Оливковое масло смешивают с апельсиновым соком, солью и перцем и поливают приготовленным соусом салат.

Салат из креветок с шампиньонами и авокадо

Ингредиенты

Креветки – 250 г, шампиньоны свежие – 250 г, авокадо – 1

шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, йогурт несладкий – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, салат листовой – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные и очищенные креветки смешивают с йогуртом, сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками.

Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Овощные салаты

Овощные салаты хорошо сочетаются с любыми горячими блюдами и холодными закусками. Их готовят из свежих, замороженных, консервированных овощей. В качестве заправки используют майонез, сметану, соусы на основе растительного масла.

Пикантный вкус овощам придают пряные травы (петрушка, базилик, майоран, укроп, кинза) и специи (имбирь, красный и черный перец).

Салат из маринованного дайкона

Ингредиенты

Редис дайкон – 1 шт., перец красный – 1 шт., уксус – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, глютамат натрия – 3 г, сахар – 3 ст. ложки, соль – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Редис очищают и нарезают тонкими кружочками, перец моют, чистят и нарезают тонкой соломкой.

Редис и перец соединяют в одной емкости, солят, придавливают грузом и оставляют на 2-3 часа. Затем овощи ополаскивают холодной водой, чтобы смыть соль, добавляют уксус, глютамат натрия, кунжутное масло, сахар и все тщательно перемешивают.

Овощной салат по-шанхайски

Ингредиенты

Огурцы – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., листья сельдерея – 6 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, соус французский – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Листья сельдерея моют, нарезают кусочками, солят и складывают в глубокую тарелку. Огурцы моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками. Зеленый перец чили измельчают острым ножом. Огурец, перец и листья сельдерея кладут на 20-30 минут в воду, затем дают ей стечь, выкладывают все в салатницу и поливают французским соусом, смешанным с соевым.

Салат «Восточная экзотика»

Ингредиенты

Ростки бобовые – 250 г, ананас – 2 ломтика, грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., листья латука – 3 шт., соус китайский – 1 ст. ложка, соус французский – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Бобовые ростки отваривают в подсоленной воде, затем остужают и нарезают кусочками. Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты и бананы нарезают мелкими кубиками, соединяют с бобовыми ростками и заправляют смесью французского и китайского соусов.

На блюдо выкладывают листья латука, сверху – готовый салат, который украшают взбитыми сливками.

Салат морковный с вешенками

Ингредиенты

Морковь – 500 г, лук репчатый – 500 г, вешенки – 500 г, майонез – 300 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 100 г, кубик грибной бульонный – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь, нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле (70 г) до золотистого цвета, добавляют промытые и мелко нарезанные вешенки и жарят 10 минут. Добавляют измельченный грибной бульонный кубик. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют майонез и выкладывают салат в салатницу.

Посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками кинзы и подают

к столу.

Салат из моркови со сметаной, яблоками и изюмом

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., изюм без косточек – 100 г, сметана – 100 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Изюм промывают в теплой воде и обсушивают салфеткой. Морковь и яблоко моют и натирают на терке, затем все перемешивают, добавляют сметану и сахар по вкусу.

Салат из моркови с яблоком и хреном

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь и лук чистят, моют, натирают на крупной терке.

Яблоко моют и нарезают мелкими кубиками. Затем все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют тертый хрен, сахар и лимонный сок. Приготовленную смесь выкладывают в салатницу горкой и украшают зеленью укропа и петрушки.

Салат из зеленой фасоли с огурцами и помидорами

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные кружочками огурцы и помидоры и заливают все соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью и перцем.

Салат украшают дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками петрушки.

Салат из белой фасоли и ветчины

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 1 банка, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., ветчина – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль смешивают с нарезанной соломкой ветчиной. Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками два помидора и лук.

Затем все перемешивают, солят, перчат, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки.

Салат из белой фасоли с сыром

Ингредиенты

Фасоль белая – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, сахар, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают на 3-4 часа в холодной воде, после чего отваривают в той же воде и откидывают на сито.

В готовую фасоль добавляют очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, растительное масло, смешанное с уксусом, соль, сахар и все перемешивают. Перед подачей к столу салат посыпают натертым на крупной терке сыром и измельченной зеленью петрушки.

Салат из красной фасоли с кетчупом

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сметана – 3 ст. ложки, кетчуп

острый – 2 ст. ложки, масло сливочное или маргарин – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают в холодной воде на несколько часов, варят до готовности и откидывают на сито.

Затем фасоль тушат с маслом или маргарином в течение 5-10 минут, добавляют кетчуп, толченый чеснок, лук, натертый на мелкой терке, мелко нарезанный болгарский перец, соль и перец.

Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из стручковой фасоли с луком и орехами

Ингредиенты

Фасоль – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень кинзы или петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают и выкладывают в салатницу. Затем посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат посыпают орехами, украшают зеленью кинзы или петрушки и подают к столу.

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

Фасоль спаржевая – 150 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, орех мускатный – 1 ч. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую фасоль отваривают в подсоленной воде, удалив предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню. На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, добавляют в салат. Заправляют уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, репчатый лук, перемешивают и посыпают зеленью.

Салат из свеклы с белокочанной капустой и орехами

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста белокочанная – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Свежую белокочанную капусту шинкуют, солят, растирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой.

Затем добавляют орехи и заправляют салат растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром.

Салат из свеклы с белыми грибами

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы белые сухие – 50 г, масло растительное – 4 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, чистят и натирают на крупной терке. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 часа в холодной воде, затем варят их до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу.

Затем добавляют натертый хрен и заправляют оставшимся растительным маслом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из свеклы с черносливом и рисом

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., чернослив – 100 г, сметана – 100 г, рис – 2 ст. ложки, сахар, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу запекают, снимают кожицу, нарезают соломкой или ломтиками, добавляют нарезанную мякоть чернослива, сваренный и охлажденный рис.

Салат заправляют сметаной, сахаром, солью, посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Ингредиенты

Свекла – 3 шт., чеснок – 3 дольки, перец сладкий – 1 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают и мелко нарезают, грецкие орехи тщательно измельчают. Очищенные и измельченные чеснок и перец растирают с солью. Затем все ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют уксус, растительное масло, посыпают

нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров, риса и сельдерея

Ингредиенты

Помидоры – 2 шт., рис вареный – 150 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень сельдерея, салат зеленый, соль.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют мелко нарезанную зелень сельдерея. Все перемешивают, солят, заправляют растительным маслом. Затем добавляют вареный рассыпчатый рис, выкладывают салат в салатницу и украшают листьями зеленого салата.

Салат из белокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Все перемешивают, посыпают солью и сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают нарезанной зеленью петрушки.

Салат из белокочанной капусты и помидоров

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 0,5 вилка, кукуруза консервированная – 200 г, картофель – 3 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, веточки зелени, сахар, соль.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют соль, сахар и перетирают руками. Картофель отваривают в мундире, чистят и нарезают кубиками. Помидоры моют и нарезают небольшими кусочками. Все перемешивают, добавляют кукурузу. Заправляют салат растительным маслом, выкладывают в глубокую салатницу и украшают зеленью.

Салат из краснокочанной капусты с сельдереем

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, корень сельдерея – 1 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый -

1 шт., огурцы соленые – 2 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока. Корень сельдерея и одно яблоко моют, натирают на крупной терке, очищенный лук и один огурец мелко

нарезают. Все ингредиенты смешивают, заправляют майонезом и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают дольками яблока, кусочками огурца и веточками петрушки.

Салат из краснокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока. Помидоры и очищенный лук нарезают кубиками, зелень укропа и петрушки измельчают (несколько веточек оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром. Готовый салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мытые помидоры и сваренные вкрутую очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу, солят, посыпают перцем и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом, горчицей и солью. Готовый салат перед подачей к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Салат из помидоров с оливками

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., лимон – 1 шт., оливки без косточек – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками, укладывают горкой в салатницу, поливают соком половины лимона и солят. По краям укладывают оливки. Посыпают измельченным зеленым луком и рубленой зеленью петрушки. Затем поливают салат растительным маслом и украшают кружочками лимона.

Салат из помидоров с орехами

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кубиками, репчатый лук очищают, шинкуют, ядра грецких орехов измельчают. Затем продукты укладывают слоями на блюдо, салат заправляют растительным маслом, солят, перчат и посыпают измельченным укропом.

Салат из помидоров с сыром

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр твердых сортов – 150 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кружочками. Сыр натирают на крупной терке, выкладывают в салатницу, добавляют помидоры и очищенный и мелко нарезанный репчатый лук. Салат заливают смесью из майонеза и сметаны, добавляют перец, соль и лимонный сок.

Перед подачей к столу салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров и огурцов с перцем и брынзой

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., помидоры – 4 шт., перец сладкий – 4 шт., брынза – 150 г, лук зеленый, зелень укропа, петрушки, сельдерея и базилика – по 0,5 пучка, масло растительное – 4 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают, добавляют измельченные зелень и лук, солят и перемешивают. Массу перекладывают в салатницу, посыпают измельченной брынзой и поливают растительным маслом.

Салат из сладкого перца с баклажаном

Ингредиенты

Перец сладкий – 5 шт., яйца – 5 шт., помидоры – 3 шт., баклажан вареный – 1 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают, нарезают соломкой, солят и выкладывают на блюдо. На перец слоями кладут ломтики двух помидоров, баклажана и сваренных вкрутую яиц. Салат заправляют майонезом, смешанным с растительным маслом, и украшают кружочками помидора и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров и брынзы

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., брынза – 100 г, сметана или масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют натертую на терке брынзу, все перемешивают, солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и заправляют сметаной или растительным маслом.

Салат из баклажанов с чесноком и базиликом

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают, нарезают соломкой, добавляют измельченный базилик (несколько листиков оставляют для украшения), растительное масло, лимонный сок, толченый чеснок и соль. После этого все перемешивают, выкладывают в салатницу, украшают листиками базилика и подают к столу.

Салат из баклажанов с помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают и нарезают соломкой, добавляют нарезанные кубиками помидоры, измельченную кинзу и толченый чеснок. Из половины лимона выжимают сок, смешивают с растительным маслом и солью, заправляют полученной смесью салат и дают постоять в течение 1 часа.

Вторую половину лимона нарезают кружочками, украшают ими готовый салат и подают к столу.

Салат из печеных баклажанов с сыром и чесноком

Ингредиенты

Баклажаны – 5 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, остужают, чистят и мелко нарезают. Затем обжаривают их 3-4 минуты в растительном масле, непрерывно помешивая. После этого баклажаны остужают, солят, смешивают с толченым чесноком. Салат выкладывают горкой на блюдо, посыпают натертым на крупной терке сыром и подают к столу.

Фруктовые салаты

Фруктовые салаты всегда были лучшим украшением любого стола. Для их приготовления можно использовать самые разнообразные фрукты и ягоды: апельсины, ананасы, клубнику, киви, чернослив, малину и др.

Фруктовые салаты не требуют много времени для приготовления, они не только очень вкусны, но также очень полезны. В данной книге собраны рецепты салатов, которые понравятся как взрослым, так и детям.

Салат из мороженого с черносливом

Ингредиенты

Чернослив – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, изюм – 100 г, мороженое – 70 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Чернослив заливают кипятком и оставляют на 20 минут, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом. В массу кладут сметану и мороженое.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Салат клубничный с творогом

Ингредиенты

Клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, сливки – 50 г, творог – 100 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику и виноград, перемешивают и ставят в холодильник на 40-50 минут.

Охлажденный салат раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами клубники и винограда и подают к столу.

Салат фруктовый «Ассорти»

Ингредиенты

Сливы – 8 шт., мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт – 100 г.

Способ приготовления

Яблоко и грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый салат выкладывают в

салатник и подают к столу.

Салат банановый со сливками

Ингредиенты

Бананы – 3 шт., изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают тонкими ломтиками, изюм замачивают в горячей воде на 20 минут, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с бананами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным со сливками.

Готовый салат ставят в холодное место на 30 минут, а затем подают к столу.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

Ингредиенты

Мандарины – 4 шт., киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка, виноград без косточек – 100 г, изюм – 100 г, молоко сгущенное – 70 г.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими ломтиками и смешивают. Виноград нарезают кусочками и смешивают с фруктами. Изюм на 20 минут замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой, которую заливают сгущенным молоком и посыпают сахарной пудрой.

Готовый салат выкладывают в салатник и на 1 час ставят в прохладное место.

Салат фруктовый «Радуга»

Ингредиенты

Дыня – 300 г, клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., киви – 2 шт., бананы – 2 шт., вино белое – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Из мякоти дыни специальной ложечкой вырезают шарики. Подготовленные яблоки, киви, клубнику, бананы нарезают кружочками. В прозрачный салатник выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, киви, банан. Сверху украшают виноградом и дынными шариками.

Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают салат и подают к столу.

Салат вишневый с мороженым

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, вишня – 300 г, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи грецкие или фундук измельченные – 6 ст. ложек, сливки – 6 ст. ложек, кефир – 4 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Вишню моют и удаляют косточки. Сливки, кефир, сахарную пудру и корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишню, добавляют измельченные орехи, перемешивают и подают к столу.

Фруктовый салат со сметаной

Ингредиенты

Персики – 4 шт., апельсин – 1 шт., клубника – 70 г, черешня – 70 г, сметана – 50 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Персики и черешню моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из сметаны, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Салат фруктовый с орехами

Ингредиенты

Груши – 5 шт., сливы – 15 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 50 г.

Способ приготовления

Мытые груши, яблоки и сливы, из которых удалены косточки, нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Салат фруктовый с творогом

Ингредиенты

Вишня – 200 г, творог – 100 г, изюм – 50 г, яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Вишню моют и удаляют косточки. Яблоки моют и нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой, перекладывают в салатник и посыпают корицей.

Салат сливовый с орехами

Ингредиенты

Сливы – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, ванилин,

сахар по вкусу.

Способ приготовления

Сливы моют, удаляют косточки и нарезают мякоть мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают со сливами и заливают взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 1 час в прохладное место.

Салат «Цитрусовый»

Ингредиенты

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., сметана – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Салат фруктовый со сливочным йогуртом

Ингредиенты

Вишня – 200 г, творог – 100 г, виноград или изюм – 70 г, йогурт сливочный – 50 г, яблоки – 2 шт., пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Вишню моют и удаляют косточки. После этого виноград (несколько ягод отложить для украшения) и вишню измельчают и смешивают с творожной массой. Если делают салат с изюмом, его предварительно распаривают, а потом подсушивают салфеткой. Яблоки моют, нарезают соломкой (половинку оставляют для украшения) и смешивают с остальными ингредиентами.

Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 40 минут в прохладное место. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками яблока и виноградом.

Салат яблочный с курагой

Ингредиенты

Курага – 70 г, сметана – 50 г, яблоки – 2 шт., пудра сахарная и корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15-20 минут, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Яблоки моют, нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и посыпают корицей.

Салат яблочный с изюмом

Ингредиенты

Яблоки – 3 шт., сметана или йогурт – 4 ст. ложки, изюм – 50

г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, нарезают соломкой и сбрызгивают лимонным соком. Изюм заливают кипятком и распаривают в течение 15 минут, после чего отжимают и подсушивают салфеткой. Яблоки и изюм соединяют, заливают йогуртом или сметаной, смешанной с сахаром и ванилином, перемешивают и выкладывают в салатник.

Фруктово-ягодный салат со сметаной и апельсиновым соком

Ингредиенты

Клубника – 100 г, сметана – 100 г, черешня – 70 г, орех мускатный молотый – 1 ч. ложка, апельсин – 1 шт., сок апельсиновый – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ч. ложка, цедра лимона измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Промытую клубнику очищают от чашелистиков, апельсин – от кожуры, из мытой черешни удаляют косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона.

Готовый салат осторожно выкладывают в салатник, посыпают мускатным орехом и подают к столу.

Салат из ананасов и клубники

Ингредиенты

Ананас – 1 шт., клубника – 400 г, сливки – 100 г, сахар – 3 ст. ложки, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Ананас моют, очищают и нарезают небольшими кубиками. Клубнику моют, разрезают каждую ягоду на 2 части (несколько оставляют целыми для украшения) и смешивают с кубиками ананаса. Охлажденные сливки взбивают с сахаром и ванилином, поливают ими салат, украшают целыми ягодами клубники и подают к столу.

Салат из бананов

Ингредиенты

Бананы – 5 шт., сахар – 100 г, сливки – 100 г, орехи грецкие измельченные – 1 ст. ложка, какао – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Бананы очищают, нарезают кружочками, обваливают в смеси сахара и какао, выкладывают на блюдо. Сливки взбивают, поливают ими бананы, посыпают измельченными орехами и подают к столу.

Салат из дыни

Ингредиенты

Дыня – 800 г, вино белое сухое – 100 г, пудра сахарная – 100

г, лимон – 1 шт., персик – 1 шт.

Способ приготовления

Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, кладут в салатницу и посыпают сахарной пудрой.

Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином, поливают этой смесью дыню и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат украшают дольками персика и подают к столу.

Салат из дыни и слив

Ингредиенты

Дыня – 800 г, сливы – 400 г, мед – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, сливы моют, разрезают пополам и удаляют косточки. Кладут их в салатницу, заливают смесью меда и апельсинового сока, перемешивают и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Салат из персиков и черешни

Ингредиенты

Персики – 5 шт., черешня – 300 г, сахар – 150 г, сливки взбитые – 150 г, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Персики моют, обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают дольками. Черешню моют, удаляют косточки и смешивают с персиками. Добавляют сахар, перемешивают, ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой и подают к столу.

Салат «Бабье лето»

Ингредиенты

Груши – 3 шт., яблоки – 2 шт., лимон – 1 шт., арбуз – 400 г, мед – 3 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Груши и яблоки моют, очищают от кожицы, нарезают дольками, кладут в салатницу и заливают медом, смешанным со свежевыжатым лимонным соком. Из арбузной мякоти удаляют семечки, нарезают ее кубиками, добавляют к грушам и яблокам и осторожно перемешивают.

Салат ставят в холодильник на 30 минут, затем посыпают измельченными орехами и подают к столу.

Глава 3. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее для праздничного стола можно приготовить из различных сортов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, морепродуктов, овощей. Для того чтобы пища получилась действительно вкусной, необходимо соблюдать определенные правила. Во-первых, следует использовать только свежие ингредиенты. Во-вторых, вкус блюда во многом зависит от выбранного способа и времени тепловой обработки. Так, отварное мясо и рыба будут нежнее и сочнее, если приготовить их целым куском, а затем разрезать на порции. Продолжительность жарки мяса зависит от его сорта. Блюда из свинины, баранины и говядины могут иметь различную степень прожаренности, а телятину всегда следует доводить до полной готовности, иначе она будет иметь неприятный привкус.

Немаловажно правильно подобрать специи и соусы, а также сервировать и украсить праздничные блюда.

В качестве украшений можно использовать красиво нарезанные свежие и вареные овощи, зеленый салат, пряную зелень, соленья.

Блюда из мясас «Блюда из мяса»

Блюда из мяса традиционно занимают почетное место на праздничном столе. Они вкусны и питательны, хорошо сочетаются с любыми гарнирами и закусками. Чаще всего для приготовления праздничных кушаний используют свинину и говядину, которые хороши в любом виде: жареном, тушеном, вареном. Не менее вкусны жареные и тушеные кушанья из баранины, особенно приправленные острыми специями. Оригинальные блюда можно приготовить из мяса кролика, обладающего нежной консистенцией и приятным вкусом.

Говядина, тушенная с вишнями

Ингредиенты

Говядина – 500 г, сметана – 100 г, вишня – 100 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Ставят мясо в холодильник на 2 часа, затем укладывают слоями в сотейник, пересыпая измельченным лавровым листом и мелко нарезанным луком. Добавляют немного горячей воды, так чтобы она слегка покрывала мясо, накрывают сотейник крышкой и тушат мясо 1,5 часа. Вишню моют, удаляют косточки. Добавляют в мясо сметану,

вишни, доводят до кипения и тушат мясо еще 5 минут.

Готовое мясо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, тушенная с картофелем и сладким перцем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, бульон мясной – 200 г, картофель – 8 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, обваливают в муке и жарят в растительном масле до образования золотистой корочки.

Овощи очищают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в сотейник. Сверху кладут обжаренное мясо и лавровый лист. Заливают горячим бульоном, накрывают сотейник крышкой и тушат на небольшом огне 2 часа.

Готовое блюдо украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Гуляш из говядины с яблоками и маринованными огурцами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, жир – 50 г, яблоки – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, томат-пюре – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В толстостенной кастрюле или горшочке разогревают жир, кладут в него промытое и нарезанное маленькими кубиками мясо, добавляют муку, соль, перец, перемешивают, накрывают крышкой и тушат 15-20 минут. Затем доливают горячую кипяченую воду или бульон так, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушат до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжаривают в масле. Отдельно в томате-пюре обжаривают очищенный и нарезанный лук. Затем в горшочек с мясом кладут подготовленные яблоки и лук, мелко нарезанные маринованные огурцы, лавровый лист и доводят блюдо до готовности.

Биточки из говядины с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук репчатый – 3 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика сушеная – по 1 ч. ложке, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину очищают от пленок, удаляют сухожилия, тщательно промывают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Полученную мясную массу соединяют с частью очищенного и нарезанного соломкой репчатого лука, добавляют сушеную зелень, соль, перец и все тщательно перемешивают. Из готового фарша формуют биточки, обваливают их в сухарях и обжаривают в сливочном масле.

Маринованные шампиньоны нарезают кубиками. Оставшийся лук обжаривают и делят на две части, одну из которых кладут на дно сотейника. Сверху кладут половину приготовленных шампиньонов, затем – биточки и закрывают их оставшимися луком и шампиньонами. Блюдо заливают бульоном, в котором варились грибы, и тушат в течение 10-15 минут.

Говяжье филе с шампиньонами и мадерой

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 50 г, картофель – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, мадера – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности.

Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, поливают красным соусом с добавлением мадеры.

Котлеты из говядины по-итальянски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 100 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат, формуют 4 большие котлеты, оборачивают их полосками шпика, которые скрепляют шпажками.

Котлеты жарят на сковороде в растительном масле по 5 минут с каждой стороны. Готовые котлеты подают к столу на поджаренных ломтиках хлеба, украсив кедровыми орехами и веточками базилика.

Колбаски из говядины с рисом

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг, рис – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками, дважды пропускают через мясорубку, солят, перчат и перемешивают. Из полученного фарша формуют плоские колбаски, смазывают их растительным маслом и пекут на решетке 15 минут.

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые колбаски подают к столу с рисом, украсив нарезанным кольцами луком.

Бифштексы с коньяком

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, коньяк – 1 стакан, вино белое десертное – 2 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С говяжьей вырезки срезают жир, мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают перцем и солью, слегка обжаривают с обеих сторон на растительном масле. Затем убавляют огонь и доводят мясо до желаемой степени готовности. Готовые бифштексы выкладывают на тарелку, а в жир, в котором они жарились, добавляют коньяк, вино, мясной бульон и доводят до кипения. Перед подачей к столу бифштексы поливают полученным соусом.

Бифштексы с жареным картофелем и хреном

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон грибной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100-150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон в раскаленном растительном масле (2 ст. ложки) 10-15 минут. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с грибным бульоном.

Картофель очищают, нарезают кусочками и обжаривают в оставшемся растительном масле.

Бифштексы украшают кружочками помидоров, гарнируют жареным картофелем и подают к столу с тертым хреном.

Бифштексы с отварным картофелем и луком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, картофель – 6 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, семена укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски. Затем их солят, перчат и жарят в масле (2 ст. ложки) с двух сторон до готовности.

Картофель чистят и отваривают в подсоленной воде с добавлением семян укропа. Лук чистят, шинкуют и пассеруют в оставшемся масле.

Готовые бифштексы раскладывают по тарелкам, гарнируют отварным картофелем, украшают пассерованным луком, измельченной зеленью укропа и поливают мясным бульоном, смешанным с маслом, оставшимся после жарки.

Бифштексы с фасолью

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон в топленом масле (2 ст. ложки) до образования золотистой корочки. Лук очищают, нарезают кольцами, обваливают в муке и обжаривают в оставшемся топленом масле.

Фасоль замачивают на 3-4 часа, затем варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

На готовые бифштексы выкладывают жареный лук, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Ростбиф на вертеле с макаронами и сыром

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 2 кг, макароны – 500 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сыр пармезан тертый – 3 ст. ложки, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, поливают растительным маслом и оставляют в прохладном месте на 24 часа. Затем мясо солят, перчат, насаживают на вертел и жарят в течение 3-4 часов.

Макароны отваривают в подсоленной во-де, откидывают на сито, добавляют сливочное масло и перемешивают.

Готовый ростбиф нарезают порционными кусками, гарнируют макаронами, посыпанными тертым пармезаном, и подают к столу с горчицей.

Ростбиф с томатным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло топленое – 1 ст. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, солят, перчат и жарят целым куском со всех сторон в растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут в духовку на решетку, подставляют под нее противень и жарят мясо в течение 40 минут.

Очищенный лук нарезают кубиками и пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист и тушат все в течение 20 минут на слабом огне. За 5 минут до готовности добавляют тимьян, соль и перец. Готовым соусом поливают ростбиф и оставляют его в разогретой выключенной духовке на 10-15 минут.

Картофель чистят, разрезают каждый клубень на 4 части и отваривают в подсоленной воде. Готовый ростбиф нарезают поперек волокон, поливают соусом и гарнируют картофелем.

Лангет с овощным гарниром

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 700 г, смесь овощная замороженная – 1 пакет, бульон мясной – 1 стакан, масло растительное – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусками толщиной 1,5-2 см и отбивают. Посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон в разогретом топленом сале до образования коричневой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным бульоном, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с гарниром из овощной смеси, обжаренной в растительном масле.

Котлеты из телятины с начинкой

Ингредиенты

Телятина – 750 г, бульон мясной – 100 мл, шпик – 50 г, язык отварной – 20 г, шампиньоны или грибы белые – 50 г, вино – 20 мл, мука пшеничная – 15 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт.,

корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30-35 минут. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной на снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса, а остальную его часть подают в соуснике.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят порционными кусками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 часа.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Говядина, жаренная на решетке

Ингредиенты

Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 100 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и разрезают на порционные куски. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь чистят, нарезают звездочками и пассеруют на

сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают

с пассерованной морковью и подают к столу.

Рулет из говядины

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 600 г, бульон говяжий – 500 мл, грибы свежие – 150 г, сыр – 100 г, помидоры – 2 шт., лист лавровый – 3 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают пластами поперек волокон и отбивают. Сыр натирают на крупной терке, грибы промывают и обжаривают в растительном масле. Мясо выкладывают в форме прямоугольника, солят, перчат, кладут сверху грибы, сыр, нарезанные кружочками помидоры.

Вырезку сворачивают в рулет, укладывают в кастрюлю с говяжьим бульоном, добавляют тертую морковь, лавровый лист, перец горошком, часть рубленой зелени, соль и варят на слабом огне 35-40 минут.

Готовый рулет нарезают кусочками, посыпают зеленью и подают к столу.

Мозги говяжьи в винном соусе

Ингредиенты

Мозги говяжьи – 500 г, вода – 1 л, шампиньоны свежие – 150 г, вино красное сухое – 50 мл, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные мозги варят до готовности в подсоленной воде и нарезают кусочками. Очищенный лук шинкуют и обжаривают в растительном масле вместе с целыми шляпками шампиньонов. Для соуса растапливают сливочное масло и смешивают его с вином.

Кусочки мозгов выкладывают на тарелку, поливают соусом, гарнируют жареными шампиньонами с луком и подают к столу.

Тушеный язык

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, бульон мясной или вода – 100 мл, сок томатный – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, мука пшеничная – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, лист

лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный язык обжаривают с обеих сторон в кипящем масле (3 ст. ложки) и вынимают. В то же масло кладут очищенные и мелко нарезанные морковь, корень сельдерея и лук, посыпают их мукой и поджаривают.

Овощи соединяют с томатным соком, уксусом, кладут язык, заливают все бульоном или теплой водой, солят по вкусу, приправляют перцем, лавровым листом и тушат на слабом огне. Готовый язык нарезают тонкими ломтиками. Соус, в котором тушился язык, протирают через сито и заправляют 1 ст. ложкой сливочного масла. Кусочки языка поливают соусом и подают к столу.

Говяжий язык с грибным соусом по-харбински

Ингредиенты

Язык говяжий – 800 г, бульон или вода – 500 мл, вино белое – 50 мл, грибы – 100 г, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 5 долек, лист лавровый – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, соус соевый – 5 ст. ложек, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 7 ст. ложек, мука пшеничная – 2 ст. ложки, соль, перец черный горошком – 2 шт.

Способ приготовления

Говяжий язык натирают солью и поливают уксусом, затем ополаскивают холодной водой и варят на сильном огне в течение 5 минут. С языка снимают белую пленку и маринуют в смеси лимонного сока и соевого соуса в течение 1 часа.

В растительном масле обжаривают очищенный и измельченный чеснок, затем сюда же кладут язык, обжаривают его и перекладывают на тарелку. В этой же сковороде обжаривают очищенный и измельченный лук и нарезанные помидоры. Язык, лук, помидоры, чеснок, лавровый лист и перец горошком соединяют в одной емкости, солят, заливают вином и бульоном, доводят до кипения, затем убавляют огонь и варят в течение 3-4 часов.

Готовый язык вынимают из кастрюли, нарезают ломтиками и раскладывают на плоском блюде. Бульон процеживают, растительное масло смешивают с мукой, соединяют с бульоном и промытыми и измельченными грибами и варят до легкого загустения. Если соус получился очень густым, его разбавляют водой. Перед подачей к столу ломтики языка поливают приготовленным грибным соусом.

Жареные почки

Ингредиенты

Почки говяжьи – 500 г, коньяк – 25 мл, корни сельдерея – 3-4

шт., чеснок – 1 долька, лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 3 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ч. ложка, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Почки очищают от пленок, разрезают вдоль, промывают, вымачивают в воде в течение 30 минут, а затем нарезают небольшими кусочками.

Очищенные и нарезанные полосками корни сельдерея обжаривают в растительном масле, добавляют мелко нарезанный зеленый лук и все тщательно перемешивают. В ту же емкость кладут кусочки почек, предварительно обвалянные в крахмале, солят и жарят на сильном огне 5-7 минут. За несколько минут до окончания жарки почки сбрызгивают коньяком, посыпают толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из телятины с пряностями

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10-12 часов.

По истечении указанного срока нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

Шашлык «Новогодний»

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют измельченные репчатый лук, зелень, корни петрушки, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3-4 часов.

Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают тонкими

полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.

Шашлык «Средиземноморский»

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 дольки, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. С лимона снимают острым ножом цедру и выжимают сок.

Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, рубленой пряной зеленью, солью и перцем чили. Заливают полученной смесью телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5-6 часов.

По истечении указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Молочный поросенок на вертеле

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., помидоры – 300 г, масло сливочное – 100 г, кетчуп – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают, обсушивают чистой салфеткой и натирают снаружи и изнутри смесью соли, красного и черного молотого перца.

Затем тушку нанизывают на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растопленным сливочным маслом.

Готового поросенка снимают с вертела, кладут на блюдо, украшают дольками помидоров и веточками петрушки и укропа. Отдельно подают кетчуп.

Поросенок на вертеле по-грузински

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., сердце – 100 г, печень – 100 г,

легкое – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Ингредиенты

Поросенок молочный – 1 шт., кетчуп – 100 г, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят порционными кусками, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежевыжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1-2 часа.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Деликатесная свинина

Ингредиенты

Филе свиное – 750 г, шпик копченый – 100 г, масло растительное – 100 г, шампиньоны – 50 г, перец красный сладкий – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., карри, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, а также шпик нарезают ломтиками и нанизывают на вертел, чередуя с шампиньонами.

Ингредиенты посыпают солью и перцем, добавляют карри. Вертел кладут на решетку, предварительно смазанную растительным маслом, и обжаривают мясо над раскаленными углями.

Свинина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Свинина – 500 г, вода – 100 мл, пикули – 250 г, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, масло растительное – 8 ст. ложек, мука пшеничная – 3 ст. ложки, уксус – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, перец черный молотый – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Из яиц, воды, муки и соли замешивают тесто средней густоты. В глубокой сковороде разогревают растительное масло и выкладывают в него кусочки мяса в тесте. Свинину обжаривают в течение 8 минут с обеих сторон, а затем выкладывают на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

Обжаренный в растительном масле толченый чеснок, сахар, разведенный в воде крахмал, мелко нарезанные пикули, уксус и измельченную зелень соединяют в одной посуде, все тщательно перемешивают, солят, перчат, доводят до кипения и перед подачей к столу поливают полученным соусом поджаренное мясо.

Свинина с зеленым перцем

Ингредиенты

Свинина – 300 г, херес или джин – 75 мл, перец болгарский – 10 шт., зелень петрушки и базилика – 1 пучок, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, масло растительное – 6 ст. ложек, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают тонкими полосками. Крахмал разводят водой, добавляют часть мелко нарезанной зелени и маринуют в полученной смеси кусочки мяса в течение 1 часа. Перец очищают от семян и нарезают широкими полосками. Из хереса, соли, сахара и оставшейся зелени готовят соус.

В глубокой сковороде в разогретом растительном масле обжаривают маринованное мясо. Как только оно станет коричневым, емкость снимают с огня. В отдельной посуде обжаривают в масле нарезанный перец, добавляют мясо, соус и готовят еще 5-10 минут.

Свинина с яблоками

Ингредиенты

Вырезка свиная – 200 г, рис – 200 г, бульон мясной – 100 мл, яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок,

мука – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиную вырезку промывают, нарезают ломтиками, отбивают, солят, обжаривают в топленом сале, посыпают измельченным луком и продолжают жарить еще 5 минут при постоянном помешивании.

Мясо с луком посыпают обжаренной мукой.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, заливают бульоном и варят в течение 5 минут на сильном огне.

Готовую массу кладут в горшочек, добавляют жареное мясо. Все тщательно перемешивают и тушат до готовности.

Блюдо украшают нашинкованной зеленью петрушки и подают к столу.

Предварительно готовят гарнир из рассыпчатой рисовой каши.

Свинина жареная с овощами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, горчица сладкая – 1 ст. ложка, зелень петрушки и базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, обсушивают салфеткой. Каждый кусочек натирают солью и перцем с двух сторон, жарят на сковороде в растительном масле 7-10 минут. Готовую свинину смазывают горчицей и подают к столу, украсив дольками помидоров, кружочками огурцов и веточками зелени.

«Кармашки» из свинины

Ингредиенты

Свинина – 700 г, сыр – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 1 долька, яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают кусок на 4 части, делают острым ножом надрезы в виде кармашка, натирают солью и перцем.

Сыр натирают на терке, смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки. Полученной смесью наполняют «кармашки» и скрепляют края деревянными зубочистками. Куски мяса смачивают во взбитом яйце, обваливают в панировочных сухарях и жарят в растительном масле.

Свинина жареная с картофельным пюре

Ингредиенты

Шейка свиная – 500 г, картофель – 8 шт., молоко – 0,5 стакана, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде, воду сливают.

Вареный картофель разминают толкушкой, добавляют подогретое молоко и сливочное масло, хорошо перемешивают или взбивают миксером.

Мясо промывают, нарезают ломтиками толщиной 2 см, посыпают солью и перцем и обжаривают в растительном масле.

Готовое мясо гарнируют картофельным пюре, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Паровая котлета из рубленой свинины с копченой утиной печенью по-шанхайски

Ингредиенты

Свинина – 700 г, печень утиная копченая – 150 г, каштаны водяные консервированные – 6 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, мука кукурузная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и нарезают мелкими кусочками. Копченую утиную печень замачивают на 30 минут в холодной воде, затем промывают и также нарезают небольшими кусочками. Печень и мясо соединяют в одной посуде, добавляют туда нарезанные кубиками водяные каштаны, соль, соевый соус, кукурузную муку, все тщательно перемешивают, выкладывают массу на поднос и формуют большую мясную котлету.

Поднос ставят на подставку и помещают в большую пароварку с плотно закрывающейся крышкой. Котлету держат на сильном огне до тех пор, пока не будет готова свинина.

Шашлык «Экзотика»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 г, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4-6 часов.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины с сыром

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, винного уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шашлык переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык «Ароматный»

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 дольки, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, винный уксус, растительное масло, листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Выдерживают мясо в маринаде в прохладном месте 6-8 часов.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Купаты из баранины и телятины

Ингредиенты

Баранина – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки. В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски. Затем купаты жарят на сковороде в растительном масле до готовности и подают к столу с томатным соусом.

Баранина, запеченная с яйцами

Ингредиенты

Баранина – 500 г, помидоры – 100 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают их солью и перцем, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Помидоры и очищенный болгарский перец нарезают кубиками, а лук – кольцами. Шпажки с мясом укладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут слоями кольца лука, кубики перца и помидоров.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают приготовленной смесью мясо и овощи и пекут в духовке 10-15 минут.

Колбаски из баранины

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. Добавляют в фарш оливковое масло, измельченную зелень петрушки (0,5 пучка), соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Колбаски жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив веточками петрушки.

Бараньи ребрышки, жаренные на решетке, с рисом

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 500 г, рис – 100 г, масло растительное – 30 г, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по

вкусу.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки рубят небольшими кусочками, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5-6 часов.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают со спассерованными яблоками и посыпают корицей.

Маринованные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листочками мяты.

Барашек «в кафтане»

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бекон – 200 г, соус томатный острый – 50 г, оливки зеленые без косточек – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Бекон нарезают полосками. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из баранины на косточке

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (корейку) рубят порционными кусками вместе с ребрышками. Пряную зелень измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной массой с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2-3 часов в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Кролик жареный

Ингредиенты

Мясо кролика – 200 г, шпик свиной – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, маргарин или масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нашпиговывают, солят, смазывают сметаной и обжаривают в разогретом маргарине или растительном масле. Перед подачей к столу мясо поливают образовавшимся при жарке соком. В качестве гарнира подают макаронные изделия.

Кролик тушеный

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, бульон мясной – 200 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, рубят кусочками вместе с косточками и слегка обжаривают на сковороде в растительном масле. Перекладывают в сотейник, солят, перчат, добавляют очищенные и нашинкованные морковь и лук, заливают горячим бульоном и тушат до готовности, накрыв сотейник крышкой.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кролик, тушенный в горшочке

Ингредиенты

Мясо кролика – 300 г, бульон мясной – 400 мл, шампиньоны – 100 г, рис – 150 г, сыр – 50 г, перец сладкий красный – 1 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька,

чернослив без косточек – 5-6 шт., карри, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают и нарезают кусочками. Шампиньоны и сладкий перец очищают и нарезают полосками, помидоры натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и моют, лук нарезают полукольцами, а чеснок измельчают с помощью чеснокодавилки.

На дно горшочка кладут промытый рис, затем слоями выкладывают подготовленные овощи, в середину кладут кусочки кролика.

Добавляют карри, перец, соль, промытый чернослив, посыпают тертым сыром, заливают бульоном, накрывают горшочек крышкой, ставят в разогретый духовой шкаф и тушат до готовности.

Медальоны из мяса кролика с помидорами

Ингредиенты

Филе кролика – 750 г, грибы свежие – 250 г, сыр – 80 г, мука пшеничная – 50 г, хлеб пшеничный – 10 ломтиков, молоко – 2 стакана, масло сливочное – 5 ст. ложек, масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают ломтиками, отбивают, обваливают в небольшом количестве муки и каждый кусочек обжаривают

с обеих сторон в растительном масле. В отдельной емкости разогревают сливочное масло (2 ст. ложки), слегка обжаривают в нем муку, заливают все горячим молоком и быстро размешивают, чтобы не было комочков, затем кипятят, процеживают через сито, выливают полученный соус в мясо и тушат 20 минут.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы солят, перчат и тушат на сливочном масле. С ломтиков хлеба срезают корочку, обжаривают их в оставшемся количестве сливочного масла. Приготовленные гренки складывают в плоскую огнеупорную емкость, сверху на каждый ломтик выкладывают кусочки жареного мяса и тушеные грибы.

Медальоны поливают лимонным соком, посыпают тертым сыром, ставят в духовой шкаф и пекут до тех пор, пока они не зарумянятся. Подают к столу в горячем виде.

Кролик, запеченный в соусе

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, йогурт – 2 ст. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, кориандр – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец

черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, поливают лимонным соком и оставляют на 30-40 минут.

В емкости соединяют очищенный и измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, йогурт, соль, специи и мелко нарезанные кориандр и зеленый лук. Получившуюся массу тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 3 часа. По прошествии этого времени на смазанный сливочным маслом противень выкладывают кусочки мяса, поливают соусом и ставят его в духовку на 20-30 минут.

Готового кролика перед подачей к столу украшают нарезанным кружками лимоном и рубленой зеленью петрушки.

Блюда из птицы

Вкусные праздничные блюда можно приготовить из мяса домашней птицы, которое содержит все необходимые человеческому организму белки и при этом усваивается легче, чем говядина, баранина или свинина. Для семейного праздника прекрасно подойдут запеченные целиком курица, утка, гусь или индейка. Кроме того, из птицы хорошо получаются жаркое, котлеты, шашлыки. Особую изысканность праздничному столу придают блюда, приготовленные из дичи: перепелок, фазанов, рябчиков. Ниже предлагаются рецепты оригинальных кушаний из птицы, которые придутся по вкусу всем членам семьи.

Курица фаршированная

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина или телятина – 200 г, шпик свиной – 50 г, яйца – 10 шт., молоко – 6 ст. ложек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрезают вдоль от шеи до конца туловища и острым ножом аккуратно отделяют от костей мясо вместе с кожей (с мясом оставляют только кости крылышек и ножек, обрубленных около коленного сустава). Затем мясо отделяют от кожи и отбивают его деревянным молоточком.

Телятину или свинину вместе со шпиком пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют сырые яйца, молоко, перец, соль и все тщательно перемешивают.

На кожу курицы кладут мякоть, сверху – приготовленный фарш. Кожу с фаршем заворачивают и зашивают, придав форму целой тушки, после чего заворачивают курицу в салфетку, перевязывают шпагатом, заливают охлажденным бульоном, сваренным из костей курицы, доводят до кипения и варят под плотно закрытой крышкой на медленном огне в течение 1-1,5 часов.

Сваренную курицу охлаждают, не вынимая из бульона, сливают бульон, кладут изделие под легкий пресс и выносят на холод.

Куриные окорочка в соусе из грибов и вина

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, бульон – 400 г, грибы свежие – 200 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое – 5 ст. ложек, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., тимьян, базилик, гвоздика, соль, перец душистый горошком и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, натирают солью, черным молотым перцем, тимьяном и базиликом. Обжаривают их в разогретом растительном масле и перекладывают в другую емкость.

Лук очищают, шинкуют и пассеруют в том же масле вместе с лавровым листом и гвоздикой. Вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и варят 10 минут на слабом огне, после чего бульон процеживают. Окорочка заливают бульоном, варят 20 минут, после чего отделяют мясо от костей, а бульон еще раз процеживают, кладут в него промытые и мелко нарезанные грибы и варят их до готовности.

Муку пассеруют в сливочном масле, вливают горячий бульон, помешивая, доводят его на небольшом огне до консистенции жидкой сметаны, добавляют лимонный сок.

Грибы и куриное мясо поливают соусом и подают к столу.

Куриные окорочка в винном соусе

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, вода – 50 мл, водка – 30 мл, вино красное – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., сало свиное топленое – 2 ст. ложки, имбирь и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка тщательно промывают, нарезают порционными кусками и солят. В разогретом свином сале слегка обжаривают очищенный, мелко нарезанный лук с добавлением имбиря, затем кладут кусочки курицы и жарят их до золотистой корочки. После этого добавляют водку, крутой кипяток, доводят все до кипения, накрывают емкость крышкой и тушат все в течение 40 минут на медленном огне. За 10 минут до готовности вливают вино.

Цыпленок, тушенный с яблоками

Ингредиенты

Тушка цыпленка, масло сливочное – 50 г, бульон мясной – 0,5 стакана, яблоки сладкие – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., соус томатный острый – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (25 г). Добавляют просеянную муку, томатный соус, бульон, соль, перец и тушат 5 минут.

Тушку цыпленка разрезают на две части вдоль хребта, смазывают оставшимся сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, разрезают на 4-6 частей и выкладывают на цыпленка. Цыпленка жарят в духовом шкафу до образования золотистой корочки, затем вливают на противень луковый соус и

тушат еще 20 минут.

Цыпленок на противне

Ингредиенты

Тушка цыпленка, вино белое сухое – 30 мл, чеснок – 6 долек, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль по вкусу, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Тушку цыпленка разрубают пополам, промывают и кладут в емкость разрубленной частью кверху. Затем посыпают очищенным и мелко нарезанным луком, измельченным чесноком, частью перца, зеленью петрушки, солят, заливают вином и оставляют на 1 час.

По истечении указанного времени каждую половинку цыпленка кладут на разогретый и смазанный маслом противень и обжаривают с обеих сторон. Перед подачей к столу готового цыпленка еще раз посыпают молотым перцем и поливают выделившимся при жаренье соком.

Курица на решетке по-американски

Ингредиенты

Тушка курицы, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, перчат, смазывают растительным маслом, обваливают в сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив веточками петрушки.

Курица, жаренная с медом и имбирем

Ингредиенты

Тушка курицы, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят порционными кусочками и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают постоять в течение 1-2 часов.

Затем кусочки курицы жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

Жареный петух

Ингредиенты

Тушка петуха, сухари панировочные – 200 г, масло топленое –

150 г, яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку петуха делят на 4 части, натирают солью, обваливают в смеси из муки, взбитых яиц и панировочных сухарей. Мясо обжаривают в масле 20-25 минут.

Готовое блюдо украшают измельченной зеленью петрушки.

Боярская курица

Ингредиенты

Тушка курицы, рис – 200 г, печень куриная отварная – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, натирают солью и перцем, фаршируют предварительно сваренным рисом, измельченной куриной печенью, отварными шампиньонами, нашинкованной зеленью петрушки и укропа.

Разрез сшивают и жарят птицу на противне в предварительно разогретой духовке, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

При подаче к столу курицу поливают растопленным сливочным маслом.

Курица с ананасом

Ингредиенты

Мясо куриное отварное – 500 г, бульон куриный – 100 мл, вино десертное – 50 мл, ананас – 0,5 шт., сок ананасный – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Соевый соус смешивают с 1 ст. ложкой крахмала, 2 ст. ложками масла, солью и перцем. В полученной смеси маринуют кусочки курицы.

Ананас очищают, нарезают кубиками. Маринованную курицу обжаривают в разогретом растительном масле, добавляют кусочки ананаса, накрывают крышкой и тушат на сильном огне в течение 5-10 минут.

Куриный бульон доводят до кипения, добавляют оставшийся и разведенный ананасовым соком крахмал, вино и имбирь, все тщательно перемешивают и снимают с огня. Перед подачей к столу курицу поливают приготовленным соусом.

Курица по-восточному

Ингредиенты

Мясо куриное – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., йогурт – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки, кориандр, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают соком, выжатым из половинки лимона, и оставляют пропитываться на 30 минут.

В одной емкости соединяют очищенный и измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, йогурт, тмин, кориандр, перец, соль и мелко нарезанный зеленый лук. Все тщательно перемешивают, добавляют к мясу и ставят в холодильную камеру на 3 часа.

Затем на смазанный сливочным маслом противень выкладывают мясо, поливают его полученным маринадом и запекают в духовке в течение 20-25 минут. Готовое мясо украшают кружками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Колбаски из курицы с ветчиной

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе вместе с одной луковицей пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 часов.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают колбаски кольцами репчатого и перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Это блюдо можно приготовить на сковороде, обжарив колбаски в растительном масле.

Курица в яйце «Сочная»

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 500 мл, горошек зеленый консервированный – 200 г, грибы свежие – 200 г, вино розовое – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, кориандр, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, разрубают на 4 части, снимают кожу и удаляют кости. Кожу и кости кладут в кастрюлю, заливают водой, варят бульон до готовности, остужают.

Яйца взбивают венчиком и вливают в бульон. Куриное мясо обжаривают на раскаленной сковороде в сливочном масле, добавляют горошек, очищенные и нашинкованные лук и грибы.

Ингредиенты солят, перчат, заливают вином и бульоном, распределяют по глиняным горшочкам и пекут в предварительно разогретой духовке 15-20 минут.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки.

Курица со спаржей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк – 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г и маринуют в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30-45 минут. Затем кусочки курицы жарят на сковороде в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Готовую курицу солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Курица, тушенная с баклажанами

Ингредиенты

Тушка курицы, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., баклажаны – 3 шт., жир куриный – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают кусками, жарят в казане до золотисто-коричневого цвета, добавляют небольшое количество воды и тушат на слабом огне. Лук, помидоры и баклажаны очищают, нарезают кубиками и слегка обжаривают в растопленном курином жире. Овощи перекладывают в казан, заливают вином, солят, перчат и тушат до готовности. Перед подачей к столу блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Курица на банке

Ингредиенты

Тушка курицы, сок томатный – 250 мл, вода – 100 мл, чеснок – 3 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную курицу натирают измельченным чесноком, солью и перцем. В небольшую банку наливают воду, смешанную с томатным соком, кладут курицу на банку так, чтобы горлышко оказалось внутри птицы, и ставят на противень в предварительно разогретую духовку.

Курицу запекают до румяной корочки.

Куриная печень, жаренная с фруктами

Ингредиенты

Печень куриная – 500 г, лук репчатый – 2 шт., апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., сливки – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, жир кулинарный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень обваливают в муке, смешанной с перцем, обжаривают 5-6 минут на среднем огне в кипящем кулинарном жире.

В разогретом сливочном масле обжаривают очищенный и нашинкованный репчатый лук, добавляют очищенные от кожицы и семян и нарезанные апельсины и яблоки. Ингредиенты тушат 5 минут, после чего вливают сливки.

Обжаренную печень выкладывают в блюдо, сверху кладут массу из фруктов и при подаче к столу посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Гусь под грибным соусом

Ингредиенты

Тушка гуся, сметана – 300 г, мука – 100 г, грибы белые – 100 г, масло сливочное – 70 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лист лавровый – 1 шт., соль, перец черный горошком.

Способ приготовления

Тушку гуся нарезают порционными кусками, кладут в кастрюлю вместе с очищенными и нарубленными корнем петрушки и морковью, перцем, лавровым листом. Заливают водой так, чтобы она слегка покрывала продукты, добавляют соль, варят до готовности.

Для приготовления соуса размягченное сливочное масло смешивают с мукой, разводят бульоном, в котором варился гусь, добавляют мелко нарезанные грибы и сметану и доводят бульон до кипения на слабом огне, постоянно помешивая.

Куски гуся поливают соусом, украшают измельченными зеленым луком, укропом и петрушкой и подают к столу.

Гусь на вертеле

Ингредиенты

Тушка гуся, яблоки кислые – 700 г, молоко – 100 г, соус томатный – 50 г, хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., листья шалфея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша яблоки и хлеб измельчают. Нарезанный лук и шалфей варят в небольшом количестве воды и откидывают на сито. Полученную массу смешивают с хлебом и яблоками, солят, перчат, добавляют молоко.

Тушку гуся промывают, натирают солью и перцем, начиняют фаршем и зашивают разрез. Тушку насаживают на вертел и закрепляют. Возле ножек и крыльев птицу прокалывают вилкой.

Гуся жарят на вертеле, периодически поворачивая, до румяной корочки. Под вертел ставят кастрюлю, тушку смазывают стекающим жиром.

Гуся подают к столу с томатным соусом.

Гусь с квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста квашеная – 1 кг, шпик – 150 г, яблоки – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжимают, добавляют масло и тушат до полуготовности на среднем огне. Шпик измельчают, обжаривают с нашинкованным луком.

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками.

Ингредиенты складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и тщательно перемешивают.

Тушку гуся натирают солью и фаршируют тушеной капустой с яблоками. Разрез зашивают. Птицу кладут на противень спинкой вниз и запекают в разогретой духовке до готовности, каждые 15 минут поливая выделяющимся соком.

Готовое блюдо украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Гусиное рагу с черносливом

Ингредиенты

Жаркое из гуся – 500 г, бульон мясной – 400 мл, мука пшеничная – 30 г, вино красное – 50 мл, яблоки кислые – 2 шт., чернослив – 4-5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив обдают кипятком, дают остыть и откидывают на дуршлаг. Муку обжаривают в сливочном масле, затем небольшими порциями добавляют мясной бульон и доводят до кипения.

Жаркое нарезают порционными кусками, кладут в неглубокую сковороду и заливают приготовленным соусом. Добавляют перец, соль, чернослив и тушат соус до загустения. За 15 минут до готовности добавляют вино и очищенные, мелко нарезанные яблоки.

Тушеная утка

Ингредиенты

Тушка утки, вода – 2 л, лук репчатый – 4 шт., чеснок – 2

дольки, лист лавровый – 1 шт., лимон – 1 шт., водка – 1 ст. ложка, куркума – 0,5 ч. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают. Тушку утки начиняют измельченной зеленью укропа и петрушки, толченым чесноком, куркумой, нарезанным кольцами луком, лавровым листом, цедрой лимона, натирают перцем, солью, сбрызгивают водкой и оставляют на 24 часа.

Затем утку заливают водой и отваривают на среднем огне, периодически снимая пену, перекладывают в другую кастрюлю, добавляют 250 мл горячего бульона и тушат на слабом огне до готовности 10-15 минут.

Утка с белым вином

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 250 г, лимон – 1 шт., маслины без косточек – 10 шт., кубики желе – 10 шт., капуста соленая – 50 г, яблоки – 5 шт., сливы маринованные – 5 шт., крупа гречневая – 300 г, потроха утиные – 50 г, масло топленое – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Для приготовления фарша гречневую крупу отваривают в соленой воде, добавляют измельченные утиные потроха, топленое масло, соль и перец.

Массу тщательно перемешивают и начиняют ею промытую тушку птицы. Разрез зашивают, утку натирают солью, перцем и лимонным соком, сбрызгивают белым вином и запекают в предварительно разогретой духовке 1,5 часа. Каждые 10 минут утку поливают выделяющимся при жарке соком.

Поджаренную утку выкладывают на блюдо, заливают соком, оставшимся на противне, смешанным с маринованными сливами и соленой капустой, украшают маслинами, очищенными и натертыми на терке яблоками, кубиками желе и рубленой зеленью петрушки.

Утка, жаренная с базиликом

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 180 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., зелень базилика – 3 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, зира – 0,3 г, масло сливочное – 8 ст. ложек, соль.

Способ приготовления

Тушку утки разрезают на порционные куски, промывают и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают вином и ставят в холодильник на 4 часа.

Маринованное утиное мясо кладут в казан и жарят в сливочном масле до полуготовности.

Добавляют очищенный и нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень базилика, зиру, соль и тушат до готовности.

Перед подачей к столу готовую утку перекладывают на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают помидорами, нарезанными дольками.

Грудка утки с апельсинами под винным соусом

Ингредиенты

Филе грудки утки – 500 г, бульон куриный или грибной концентрированный – 200 мл, мука пшеничная – 2 ст. ложки, вино белое столовое – 5 ст. ложек, масло сливочное – 4 ст. ложки, апельсин – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., специи, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное филе утки натирают солью и перцем, кладут в разогретое сливочное масло (2 ст. ложки) кожицей вниз и слегка обжаривают, переворачивая и сливая лишний жир. Апельсин очищают от кожуры, нарезают мякоть кусочками и тоже обжаривают в 1 ст. ложке сливочного масла.

Филе утки нарезают порционными кусками, складывают в сотейник, добавляют вино и бульон и тушат в духовке в течение 30-40 минут. На сливочном масле (1 ст. ложка) обжаривают муку до золотистого цвета. Готовые куски утки выкладывают на блюдо и перекладывают апельсинами. В бульон аккуратно вводят муку, помешивая, чтобы не образовывались комочки, добавляют лавровый лист и специи и доводят до кипения. Утиную грудку подают с овощным гарниром и соусом.

Индейка «Восточное чудо»

Ингредиенты

Тушка индейки, рис отварной – 130 г, изюм – 150 г, курага – 150 г, миндаль – 6 шт., масло сливочное – 6 ст. ложек, гвоздика молотая, корица молотая, соль по вкусу.

Способ приготовления

Миндаль обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают полосками. Изюм и курагу промывают в горячей воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и обжаривают в сливочном масле вместе с миндалем. Затем орехи, изюм и курагу соединяют с вареным рисом, добавляют гвоздику, корицу, соль и все тщательно перемешивают. Полученной смесью начиняют подготовленную индейку, зашивают отверстие и накрывают птицу жиронепроницаемой бумагой с отверстием.

Емкость с индейкой ставят в микроволновую печь и прогревают в течение 5-6 минут при максимальной мощности,

затем уменьшают мощность до средней и готовят еще 10-15 минут. Готовую индейку заворачивают в фольгу и дают ей некоторое время постоять в отключенной печи.

Индейка «Праздничная»

Ингредиенты

Тушка индейки, потроха индейки, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель – 5 шт., помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, дрожжи – 20 г, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, молоко – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, смесь майорана и карри – 2 ч. ложки, смесь соли и перца – 1,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Мелко нарубленные потроха индейки, очищенный и измельченный репчатый лук, яйца, панировочные сухари, смесь майорана и карри, половину порции смеси перца и соли перемешивают с дрожжами, предварительно разведенными в теплом молоке. В полученную массу всыпают просеянную муку и замешивают тесто.

Подготовленную тушку индейки натирают оставшейся смесью соли и перца снаружи и изнутри, обмазывают сливочным маслом, начиняют тестом и пекут в предварительно разогретой духовке в течение 3 часов, периодически поливая птицу образующимся соком.

Птицу выкладывают на блюдо, вокруг кладут предварительно очищенный и обжаренный во фритюре картофель.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, рубленой зеленью петрушки, зеленым горошком и подают к столу.

Жареная индейка с зеленой фасолью

Ингредиенты

Филе индейки – 400 г, фасоль стручковая зеленая – 2 стакана, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы, специи по вкусу, соль, перец.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают небольшими кусочками, жарят до золотистой корочки на растительном масле и перекладывают в емкость для тушения.

Зеленые стручки фасоли перебирают и ломают на 2-3 части, удаляя твердые прожилки. Фасоль варят в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой).

На растительном масле, в котором жарилась индейка, жарят

тонко нарезанный лук с помидорами, добавляют рубленую зелень, чеснок, специи, соль, перец и все перемешивают.

Обжаренные овощи перекладывают в емкость с индейкой, добавляют отваренные стручки фасоли, немного воды или бульона, так чтобы они слегка покрывали продукты, и тушат в течение 10-15 минут.

Индейка под горчичным соусом

Ингредиенты

Мясо индейки – 700 г, бульон куриный – 200 г, сметана – 100 г, желтки яичные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Индейку промывают, нарезают порционными кусочками, натирают солью, смазывают оливковым маслом, выкладывают на противень, ставят в разогретую духовку и жарят до готовности, периодически поливая выделяющимся в процессе жаренья соком.

Муку жарят на сливочном масле, добавляют куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Размешивают и доводят до кипения. Желтки растирают с небольшим количеством соуса, вливают в оставшийся соус, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне до загустения.

Кусочки индейки выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Индейка, фаршированная грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка индейки, печень индейки – 500 г, орехи грецкие очищенные – 500 г, молоко – 100 г, масло сливочное – 70 г, масло оливковое – 30 г, хлеб белый – 6 ломтиков, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, обжаривают в небольшом количестве сливочного масла, пропускают через мясорубку и протирают через сито.

Орехи толкут в ступке до однородной массы, смешивают с вымоченными в молоке ломтиками хлеба, печеночным фаршем и оставшимся растопленным сливочным маслом.

Полученную массу солят, перчат, тщательно перемешивают и начиняют ею индейку. Разрез зашивают, птицу смазывают оливковым маслом, кладут на противень и запекают в предварительно разогретой духовке, поливая выделяющимся при жарке соком.

Индейку нарезают порционными кусками, предварительно вынув фарш, и выкладывают на блюдо.

Фарш кладут вокруг и поливают все оставшимся после жарки

соком.

Индейка «Тропическая»

Ингредиенты

Мясо индейки – 500 г, ананасы консервированные (кружочками) – 4 шт., банан – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное -

3 ст. ложки, пряности молотые – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки промывают и нарезают порционными кусками.

Муку смешивают с пряностями и орехами, добавляют соль, обваливают в этой смеси куски птицы и выкладывают их в смазанную маслом емкость.

Рядом кладут очищенный и нарезанный кружочками банан, кружочки ананасов, сбрызгивают маслом, ставят в микроволновую печь и готовят в течение 10 минут.

Жаркое из фазана

Ингредиенты

Тушка фазана, вино красное сухое – 250 г, бульон куриный – 250 г, сливки – 250 г, масло сливочное – 100 г, шпик – 50 г, корни сельдерея – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку фазана промывают, натирают солью и перцем, обжаривают на медленном огне в сливочном масле, добавляют нарезанный шпик, вливают вино и бульон, тушат в закрытой жаровне 40 минут.

Корни сельдерея очищают, нарезают кусочками и кладут на 3-5 минут в крутой кипяток, тушат в сливочном масле, разведенном бульоном, 15 минут.

В приготовленный сельдерей вливают сливки, доводят смесь до кипения и смешивают с соусом, в котором тушилась птица.

При подаче к столу фазана поливают горячим соусом.

Жареные куропатки

Ингредиенты

Тушки куропаток – 2 шт., печень куропаток – 50 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 10 г, ломтики бекона – 4 шт., тосты – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, клюква, брусника, листья кресс-салата, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушки куропаток промывают и начиняют кусочками сливочного масла, клюквой, брусникой. Грудки оборачивают тонкими ломтиками бекона, ножки и крылышки связывают нитками и кладут птиц в утятницу.

Куропаток тушат в предварительно разогретой духовке 45 минут, периодически поливая выделяющимся соком. За 10 минут до готовности бекон снимают, птиц поливают вытопленным маслом и посыпают мукой.

Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем. Печень куропаток промывают, обжаривают в растительном масле, разминают и намазывают на тосты. Куропаток выкладывают в тарелку, украшают листьями кресс-салата и подают к столу с тостами.

Блюда из рыбы

Для приготовления праздничных блюд принято использовать ценные сорта рыбы: осетрину, белугу, семгу, лосося. Из них делают стейки, жаркое, шашлык и т. д. Однако при известном умении оригинальные кушанья можно приготовить и из менее дорогой речной и морской рыбы, облагородив ее вкус различными специями, вином, пряными травами, готовыми или самостоятельно приготовленными соусами. В качестве гарнира к рыбе рекомендуются отварной рис, картофель-фри, картофельное пюре, свежие или отварные овощи.

Судак с грибами

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 200 г, картофель – 5 шт., грибы белые – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, отрезают головы, хвосты и плавники, нарезают порционными кусками. Грибы промывают, мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят 20 минут, затем добавляют куски рыбы, очищенный и нарезанный кольцами лук, растительное масло, солят, перчат и тушат 15 минут. Добавляют нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушат еще 2-3 минуты.

Судак отварной с яйцами

Ингредиенты

Судак – 800 г, яйца вареные – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец черный горошком – 3 шт.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, отрезают голову, хвост и плавники, промывают и нарезают порционными кусками. Кладут в кастрюлю вместе с очищенными и нарезанными кусочками морковью, луком и корнем петрушки, заливают водой и варят 15-20 минут. В конце варки добавляют в бульон соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают из бульона, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарубленными яйцами и зеленью и подают к столу.

Рулет из сома

Филе сома – 700 г, лук репчатый – 100 г, грибы

маринованные -25 г, яйца вареные – 4 шт., огурец маринованный – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., горчица, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль и перец по вкусу.

Филе сома промывают, разрезают на 2 части. Два яйца очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на половинки рыбного филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают.

В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Отдельно готовят соус. Для этого желтки оставшихся яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают.

Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Рыба морская отварная в белом соусе

Ингредиенты

Рыба морская – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену.

Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют 1 стакан рыбного бульона и лимонный сок, хорошо размешивают и доводят до кипения.

Отварную рыбу раскладывают по тарелкам, поливают приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Минтай отварной в остром соусе

Ингредиенты

Минтай – 1 кг, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, тмин – 0,5 ч.

ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену. Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют томатную пасту, кориандр, тмин, карри и перец, вливают 1 стакан рыбного

бульона, хорошо размешивают и варят на небольшом огне 5 минут.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Форель жареная с помидорами и огурцами

Ингредиенты

Форель – 1 кг, помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке и жарят в глубокой сковороде на растительном масле. Готовую рыбу посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, гарнируют дольками помидоров и кружочками огурцов и подают к столу.

Карп отварной с фасолью

Ингредиенты

Карп – 600 г, фасоль консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Лук очищают, мелко нарезают, укладывают в смазанный сливочным маслом сотейник, сверху кладут куски рыбы и доливают воду так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят 15-20 минут. Фасоль разогревают на сковороде в растительном масле.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Жареный карп, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты

Карп – 1 кг, каша гречневая – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок -

4 дольки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Чеснок очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей. Рыбу солят, перчат, натирают оставшимся чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и пекут в предварительно разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Лосось, жаренный на решетке

Ингредиенты

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося промывают, нарезают порционными кусками и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2-3 часа. Маринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

К столу рыбу подают, украсив веточками петрушки и кружочками лимона.

Бастурма из рыбы

Ингредиенты

Осетрина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок гранатовый – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину промывают, очищают от кожи и удаляют хрящи. Филе нарезают продолговатыми кусками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 часов.

Очищенные грецкие орехи измельчают в ступке, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы, гранатовый сок, соль и перец. Соус хорошо перемешивают.

Маринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и

жарят над раскаленными углями до готовности. К столу бастурму подают с ореховым соусом.

Рыба, жаренная на решетке, с орехами и изюмом

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль чищеный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5-6 минут и затем протирают через сито. Миндаль и изюм жарят в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Шашлык «Лагуна»

Ингредиенты

Осетрина (или белуга) – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 10 г, креветки – 15 г, вино белое – 30-40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают, маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и мелко нарезанной зеленью (0,5 пучка). После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шпажки в таком порядке: рыба, гребешок, мякоть креветки. Морепродукты жарят на гриле до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями и креветками, украшают оливками и веточками петрушки.

Угорь на вертеле

Ингредиенты

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой,

обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Угря надевают на шпажки, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают со шпажек и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Посыпают рублеными луком и зеленью.

Шашлык из морской рыбы с овощами

Ингредиенты

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец сладкий – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, лимон – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1-2 часов.

Овощи и грибы моют, очищенный лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на 4 части.

Все ингредиенты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив веточками петрушки и укропа.

Камбала под винным соусом

Ингредиенты

Филе камбалы – 200 г, овощи замороженные – 800 г, сливки – 100 г, картофель – 6 шт., вино белое сухое – 5 ст. ложек, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, чистят и варят в подсоленной воде до готовности.

Филе камбалы промывают, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью шпажек.

Замороженную овощную смесь разогревают на сковороде с оливковым маслом, выкладывают филе камбалы, тушат все в течение 10 минут, посыпав солью, перцем и измельченной зеленью укропа.

После этого добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3-4 минуты. Блюдо подают к

столу вместе с вареным картофелем.

Глава 4. КОКТЕЙЛИ

Хорошим дополнением к праздничному угощению служат коктейли. Они могут быть приготовлены на основе любых алкогольных напитков: водки, коньяка, вина, рома, ликера, шампанского, даже пива. Детям можно предложить безалкогольные коктейли – с кофе, молоком, мороженым, соками.

Для смешивания коктейлей принято использовать шейкеры, однако в домашних условиях достаточно хорошо взболтать все компоненты в подходящей емкости, которую перед использованием рекомендуется охладить, положив в нее несколько кусочков льда и слив через некоторое время талую воду. Если в рецепте предусмотрено использование кусочков льда, то их не удаляют из шейкера, а быстро заливают вином, коньяком и т. д. Затем шейкер плотно закрывают крышкой, оборачивают салфеткой и энергично встряхивают его в течение 5-15 секунд. После этого коктейль разливают в подходящую посуду.

Существует большое количество коктейлей, которые не смешивают, а наливают компоненты слоями. За счет различной плотности используемых напитков (коньяки, ликеры, ром, водка) слои не смешиваются между собой, образуя неповторимое сочетание цвета, вкуса и запаха. Такие коктейли принято готовить непосредственно в рюмке прямой формы.

Для коктейлей подойдут бокалы и рюмки самой разнообразной формы. Есть одно условие: они должны быть непременно из бесцветного стекла.

Коктейли обычно пьют из плоских бокалов большого диаметра и объемом 100-120 мл, слоистые коктейли – из высоких узких бокалов.

Крепкие коктейли пьют из рюмок различной формы, объемом 60-70 мл. Бокалы для освежающих коктейлей должны быть объемом 150-250 мл. Они могут быть любой формы.

Края бокалов и стаканов с коктейлями можно украсить ломтиками фруктов, срезанной в виде спирали апельсиновой или лимонной цедрой.

Оригинально смотрится «иней», который очень легко сделать. Для этого верхнюю кромку бокала натирают соком любого фрукта и погружают бокал в соль или сахар.

Коктейли на основе алкогольных напитков

На основе ликеров, горьких и сладких наливок, пуншей получаются изысканные коктейли. Многие любят их за приятный вкус и достаточно большую крепость. Их рекомендуется пить перед едой в качестве аперитива – напитка, возбуждающего аппетит. Менее крепкие коктейли можно предложить в качестве дополнения к основным блюдам. Сладкие алкогольные коктейли лучше всего подать вместе с кофе и десертом.

Коктейль «Кофейный»

Ингредиенты

Молоко – 200 мл, ликер шоколадный – 50 мл, кофе натуральный молотый – 10 г, желток яичный – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, лед.

Способ приготовления

Желток тщательно растирают с сахаром, вливают в смесь молоко и ликер и хорошо перемешивают напиток. Разливают коктейль по бокалам с кубиками льда и посыпают кофе.

Коктейль «Зимняя вишня»

Ингредиенты

Сок вишневый – 200 мл, вода газированная – 100 мл, ликер вишневый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, вишня консервированная – 2-3 ягоды, лед.

Способ приготовления

В вишневый сок вливают ликер и лимонный сок и перемешивают напиток. В бокал кладут 2-3 кубика льда и ягоды консервированной вишни, наливают приготовленную смесь и добавляют газированную воду.

Коктейль «Элегантный»

Ингредиенты

Вино белое полусладкое – 200 мл, сок ананаса – 100 мл, ликер пряный – 20 мл, желток яичный – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, лед измельченный – 1 ст. ложка, ломтики ананаса.

Способ приготовления

Желток тщательно растирают с сахаром, вливают в смесь вино, ликер, сок ананаса, добавляют лед, перемешивают напиток. Разливают коктейль по бокалам. Края бокалов украшают ломтиками ананаса.

Коктейль «Крепкий»

Ингредиенты

Ликер «Куантро» или «Кюрасао» – 100 мл, коньяк – 50 мл, сок

1 лимона, лед, ломтики лимона.

Способ приготовления

Ликер, коньяк, сок лимона смешивают. Коктейль разливают по бокалам, предварительно процедив через ситечко. Края бокалов украшают ломтиками лимона.

Коктейль «Загадка»

Ингредиенты

Джин – 50 мл, ликер «Куантро» или «Кюрасао» – 50 мл, сок 1 лимона, лед.

Способ приготовления

Кладут в бокал 2-3 кубика льда. Джин смешивают с ликером и соком лимона. Наливают коктейль в охлажденные бокалы.

Коктейль «Апельсин»

Ингредиенты

Коньяк – 100 мл, ликер «Кюрасао» – 100 мл, сок апельсиновый – 100 мл, лед, цедра апельсина.

Способ приготовления

Коньяк, ликер и сок апельсина перемешивают. Разливают коктейль по бокалам, предварительно процедив через ситечко, добавляют лед.

Цедру апельсина, срезанную в виде спирали, закрепляют на краях бокалов.

Коктейль «Волшебный»

Ингредиенты

Ликер «Мараскин» – 100 мл, сироп малиновый – 50 мл, ликер «Шартрез» – 50 мл, коньяк – 50 мл, цедра 1 лимона, лед.

Способ приготовления

Сироп, ликеры, коньяк тщательно перемешивают. Перед подачей в бокалы кладут кубики льда, наливают коктейль и посыпают измельченной лимонной цедрой.

Коктейль «Роза»

Ингредиенты

Джин – 100 мл, гренадин – 4 ч. ложки, белок яичный – 1 шт., лед.

Способ приготовления

Джин смешивают с гренадином. Полученную смесь взбивают с белком. Лед кладут в бокал и наливают коктейль.

Коктейль «Пряный»

Ингредиенты

Виски «Бурбон» – 25 мл, ликер «Гранд Маньер» – 25 мл, карри на кончике ножа.

Способ приготовления

В небольшой бокал кладут карри. Наливают поочередно виски и ликер.

Коктейль «Ирландия»

Ингредиенты

Настойка горькая «Ангостура» – 1 ст. ложка, джин – 150 мл, вода минеральная – 50 мл, лед.

Способ приготовления

Настойку наливают в бокал и вращают его таким образом, чтобы вся внутренняя поверхность бокала покрылась слоем настойки. Избыток настойки выливают. Кладут в бокал кубики льда, добавляют джин и воду.

Коктейль «Контраст»

Ингредиенты

Ликер «Кофейный» – 150 мл, сливки – 50 мл.

Способ приготовления

В широкие бокалы для коктейля наливают ликер, добавляют сливки, не перемешивая с ликером.

Коктейль «Клюква»

Ингредиенты

Водка – 30 мл, сок клюквенный – 20 мл, лайм – 0,5 шт., лед.

Способ приготовления

Из лайма отжимают сок и вливают в шейкер со льдом. Добавляют водку и клюквенный сок, смешивают и наливают в рюмку.

Коктейль «Дерби»

Ингредиенты

Водка – 100 мл, сок ананаса – 100 мл, шампанское полусухое – 50 мл, лед.

Способ приготовления

Водку и сок ананаса тщательно перемешивают. В бокалы кладут кубики льда, наливают коктейль и добавляют шампанское.

Коктейль «Особый»

Ингредиенты

Сок ананаса – 80 мл, сок апельсина – 80 мл, сок лимона – 20 мл, вода минеральная – 50 мл, настойка горькая «Ангостура» – 1 ч. ложка, гренадин – 1 ч. ложка, ананас – 1 ломтик, вишня – 1 ягода, лед.

Способ приготовления

Горькую настойку взбивают в шейкере со льдом, гренадином, апельсиновым, ананасовым и лимонным соками. В широкий бокал со льдом наливают эту смесь, доливают минеральную воду и перемешивают. Бокал украшают ломтиком ананаса и вишней.

Коктейль «Южный»

Ингредиенты

Виски – 100 мл, коньяк – 100 мл, вода минеральная – 50 мл, лимон – 1 шт., пудра сахарная -

1 ст. ложка.

Способ приготовления

Свежевыжатый лимонный сок смешивают с виски, коньяком и сахарной пудрой. Разливают по бокалам, доливают минеральную воду.

Вместе с коктейлем подают фрукты.

Коктейль «Теннис»

Ингредиенты

Джин – 150 мл, ликер мятный – 100 мл, сок 0,5 лимона, белок яичный – 1 шт., лед.

Способ приготовления

Белок взбивают в пену, добавляют сок лимона, джин и ликер.

Все тщательно перемешивают и разливают по бокалам. Перед подачей к столу кладут в бокалы лед.

Коктейль «Ретро»

Ингредиенты

Водка – 60 мл, настойка горькая «Ангостура» – 2 ч. ложки, сахар-рафинад – 1 кубик, цедра лимона, вишня.

Способ приготовления

Кубик сахара растворяют в настойке и наливают смесь в стакан. Доливают водку. Добавляют цедру, вырезанную в форме спирали, и украшают стакан вишней.

Коктейль «Канары»

Ингредиенты

Ликер персиковый – 15 мл, ром белый – 20 мл, сок апельсиновый – 20 мл, сок ананасовый – 20 мл, апельсин – 0,5 ломтика, ананас – 1 ломтик, лед.

Способ приготовления

Ликер, ром и соки смешивают в шейкере со льдом, процеживают и наливают в рюмку, украшенную половинкой ломтика апельсина и небольшим кусочком ананаса.

Коктейль «Кэрри»

Ингредиенты

Джин – 100 мл, вермут – 100 мл, ликер абрикосовый – 50 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, лед.

Способ приготовления

Все компоненты наливают в шейкер, тщательно перемешивают и разливают по широким бокалам с кубиками льда.

Коктейль «Кентукки»

Ингредиенты

Водка – 100 мл, вермут «Мартини драй» – 200 мл, цедра лимона измельченная.

Способ приготовления

Смешивают водку и вермут, для аромата добавляют измельченную цедру лимона. Приготовленный коктейль разливают по бокалам.

Коктейль «Небо»

Ингредиенты

Ликер «Кюрасао» – 25 мл, водка – 25 мл, вода содовая – 30 мл, лед.

Способ приготовления

Водку и ликер смешивают в шейкере со льдом, процеживают, наливают в рюмку и доливают содовую воду.

Коктейль «Музыка»

Ингредиенты

Водка – 200 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, лимон – 1 шт., апельсин – 0,5 шт.

Способ приготовления

Из половинки лимона и апельсина выжимают сок. Вторую половинку лимона нарезают тонкими ломтиками. Смешивают водку и ликер, добавляют смесь соков и размешивают.

Разливают коктейль по бокалам, края которых украшают ломтиками лимона.

Коктейль «Невесомость»

Ингредиенты

Бренди – 20 мл, джин «Бифитер» – 15 мл, ликер «Трипл Сек» – 15 мл, ликер «Амаретто» – 5 капель, сок лимонный – 15 мл, лед.

Способ приготовления

Смешивают все компоненты в шейкере со льдом, процеживают и наливают в рюмку.

Коктейль «Канада»

Ингредиенты

Водка – 150 мл, ликер мятный – 150 мл, ликер «Мараскин» – 150 мл, орехи грецкие измельченные – 1 ст. ложка, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Смешивают водку с ликерами, разливают в бокалы, сверху посыпают измельченными орехами. Бокалы украшают листиками мяты.

Коктейль «Амазонка»

Ингредиенты

Водка – 100 мл, ликер вишневый – 150 мл, сок апельсиновый – 150 мл, цедра апельсиновая, дольки апельсина.

Способ приготовления

Тщательно смешивают водку и ликер, добавляют сок и разливают коктейль по бокалам. Сверху посыпают измельченной цедрой апельсина и украшают дольками апельсина.

Коктейль «Свежесть»

Ингредиенты

Коньяк «Плиска» – 150 мл, ликер «Бенедиктин» – 150 мл, ром – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Смешивают коньяк, ликер и ром. Разливают коктейль по бокалам и сбрызгивают его соком лимона.

Коктейль «Дежа вю»

Ингредиенты

Коньяк «Мартель» – 150 мл, ликер «Какао» – 150 мл, сливки – 100 мл, цедра лимонная.

Способ приготовления

Коньяк, ликер и сливки тщательно размешивают, взбивают с помощью миксера и разливают по бокалам.

Перед подачей сбрызгивают коктейль соком из лимонной цедры.

Коктейль «Пьер»

Ингредиенты

Виски «Скотч» – 200 мл, вермут – 100 мл, цедра апельсина.

Способ приготовления

Смешивают виски и вермут, наливают в бокалы, украшают цедрой апельсина, свернутой спиралью.

Коктейль «Штрафной»

Ингредиенты

Ликер «Амаретто» – 15 мл, ликер «Мидори» – 15 мл, водка – 15 мл, сок ананасовый – 30 мл, лед.

Способ приготовления

Смешивают ликеры и водку в шейкере со льдом, процеживают, наливают в рюмку и доливают сок.

Коктейль «Шутка»

Ингредиенты

Вермут «Чинзано экстра драй» – 150 мл, водка – 150 мл, ликер вишневый – 150 мл, эссенция банановая – 1 ч. ложка, цедра апельсиновая.

Способ приготовления

Тщательно взбивают вместе вермут, водку, ликер. Добавляют банановую эссенцию. Разливают коктейль в бокалы и украшают апельсиновой цедрой.

Коктейль «Тройка»

Ингредиенты

Вермут – 50 мл, ликер «Киви» – 30 мл, коньяк – 10 мл, лимон – 1 ломтик, курага, лед.

Способ приготовления

Смешивают вермут, ликер и коньяк. В рюмку кладут кубик

льда и курагу, наливают коктейль. Украшают ломтиком лимона.

Коктейль «Буря»

Ингредиенты

Вермут – 40 мл, коньяк – 20 мл, ликер пряный – 20 мл.

Способ приготовления

Смешивают все компоненты в шейкере и наливают коктейль в рюмку.

Коктейль «Филадельфия»

Ингредиенты

Вермут – 40 мл, коньяк – 10 мл, водка – 10 мл, шампанское – 50 мл.

Способ приготовления

Смешивают в бокале вермут, коньяк и водку. Остальную часть бокала заполняют холодным шампанским и не перемешивают.

Коктейль «Винный»

Ингредиенты

Коньяк – 100 мл, вино красное сухое – 3 стакана, вода – 1 стакан, апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., сахар-рафинад – 6 кубиков, лед.

Способ приготовления

Кусочки сахара пропитывают выжатым из лимона соком, кладут в стеклянный кувшин и заливают смесью красного вина, воды, коньяка.

Добавляют дольки или кружочки апельсина, кубики льда. Разливают коктейль по широким бокалам.

Коктейль «Приз»

Ингредиенты

Ликер «Бенедиктин» – 100 мл, ликер «Кюрасао» – 100 мл, вермут «Чинзано экстра драй» – 100 мл, сок лимонный – 2 ст. ложки, лед.

Способ приготовления

Тщательно смешивают все компоненты в шейкере. В бокалы кладут кубики льда, разливают коктейль.

Коктейль подают в широких бокалах с соломинками.

Коктейль «Дон Кихот»

Ингредиенты

Кампари – 200 мл, вермут красный «Чинзано» – 100 мл, вода газированная – 200 мл, цедра лимонная, лед.

Способ приготовления

Кампари, вермут и газированную воду смешивают с измельченной цедрой лимона. Добавляют кубики льда и разливают коктейль по широким низким бокалам.

Коктейль «Миндаль»

Ингредиенты

Вермут – 40 мл, настойка миндальная горькая – 20 мл, коньяк – 10 мл, ликер пряный – 5 мл, сок лимонный – 2 ч. ложки, лимон – 1 ломтик.

Способ приготовления

Смешивают вермут и настойку, добавляют коньяк, ликер, лимонный сок. Наливают коктейль в рюмку, украшенную ломтиком лимона.

Коктейль «Цейтнот»

Ингредиенты

Джин – 250 мл, сок лимонный – 50 мл, вода газированная – 50 мл, пудра сахарная – 1 ч. ложка, ломтики лимона.

Способ приготовления

Джин, лимонный сок и сахарную пудру смешивают в шейкере.

Коктейль наливают в бокалы, доливают газированную воду. Края бокалов украшают ломтиками лимонов.

Коктейль «Мятный»

Ингредиенты

Ликер мятный – 30 мл, ликер «Тиа Мария» – 15 мл, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере со льдом ликеры, процеживают и наливают коктейль в рюмку. Украшают веточкой мяты.

Коктейль «Дружба»

Ингредиенты

Коньяк – 25 мл, ликер «Гранд Маньер» – 25 мл, лед.

Способ приготовления

Наливают коньяк и ликер в небольшой бокал с кубиками льда, осторожно размешивают и подают к столу.

Коктейль «Таинственный»

Ингредиенты

Джин – 150 мл, вермут – 150 мл, сок вишневый – 3 ст. ложки, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., лед.

Способ приготовления

Яйцо взбивают до образования пены. Добавляют джин, вермут, вишневый и лимонный соки и все тщательно перемешивают. В бокалы кладут по одному кубику льда и наливают коктейль.

Коктейль «Алмаз»

Ингредиенты

Ликер вишневый – 40 мл, коньяк – 10 мл, вино десертное – 10 мл, желток яичный – 1 шт.

Способ приготовления

Все компоненты взбивают в шейкере и разливают коктейль по рюмкам.

Коктейль «Провинция Шампань»

Ингредиенты

Шампанское – 200 мл, вермут – 100 мл, сахар – 4 ст. ложки, лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Смешивают шампанское, сахар, вермут, добавляют сок лимона. К столу коктейль подают охлажденным, с соломинками в бокалах.

Коктейль «Фуга»

Ингредиенты

Джин – 100 мл, вермут белый – 100 мл, вермут красный – 100 мл, маслины, лед.

Способ приготовления

Джин, белый и красный вермуты тщательно перемешивают, разливают в широкие бокалы. К столу коктейль подают с кубиками льда.

Коктейль «Осенний сад»

Ингредиенты

Вермут – 40 мл, коньяк – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, ягоды вишни.

Способ приготовления

Смешивают вермут, коньяк, лимонный сок. В рюмку кладут вишни и наливают коктейль.

Коктейль «Танец»

Ингредиенты

Вино десертное – 100 мл, ликер «Персиковый» – 10 мл, коньяк – 20 мл, желток яичный – 1 шт.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере все компоненты и разливают коктейль по бокалам.

Коктейль «Дублин»

Ингредиенты

Ликер «Бейлис» – 25 мл, ликер «Кинамон» – 25 мл, сливки – 10 мл, лед.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере со льдом ликеры, процеживают, наливают коктейль в рюмку, добавляют взбитые сливки.

Коктейль «Банановый»

Ингредиенты

Крем-ликер банановый – 15 мл, бренди абрикосовый – 15 мл, ликер «Бейлис» – 15 мл, банан – 1 шт.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере бренди и ликер «Бейлис». В рюмку наливают банановый ликер и доливают смесью из шейкера. Украшают рюмку ломтиками банана, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Фруктовый»

Ингредиенты

Шерри-бренди – 20 мл, ликер яблочный – 30 мл, водка – 15 мл, сок апельсиновый – 30 мл, ягоды вишни, лед.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере со льдом бренди, ликер и водку, процеживают, наливают в фужер. Добавляют апельсиновый сок и украшают коктейль ягодами вишни.

Коктейль «Джаз»

Ингредиенты

Коньяк – 100 мл, вермут – 100 мл, апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Выжимают сок из апельсина. Смешивают коньяк, вермут и сок, разливают по рюмкам, украшенным апельсиновой цедрой.

Коктейль «Пикник»

Ингредиенты

Ликер «Шамбор» – 15 мл, ликер «Франджелико» – 15 мл, сок клюквенный – 15 мл, сливки – 20 мл, лед.

Способ приготовления

Ликеры смешивают в шейкере со льдом. В широкий бокал наливают клюквенный сок, добавляют смесь из шейкера. Сверху кладут взбитые сливки.

Коктейль «Звезда»

Ингредиенты

Вермут красный «Мартини» – 100 мл, вермут белый «Мартини» – 100 мл, вермут «Мартини экстра драй» – 50 мл, джин «Гордэн драй» – 50 мл, лед.

Способ приготовления

Смешивают все виды вермута и джин. В бокалы кладут по кубику льда и разливают коктейль.

Коктейль «Вильям»

Ингредиенты

Бренди «Пьер Вильям» – 40 мл, ликер «Шоколадный» – 15 мл, лед.

Способ приготовления

Смешивают все компоненты в шейкере со льдом, процеживают и наливают коктейль в небольшой бокал.

Коктейль «Неаполь»

Ингредиенты

Джин сухой – 100 мл, вермут сухой – 50 мл, маслина – 1 шт., полоска лимонной цедры, лед.

Способ приготовления

В бокал кладут полоску лимонной цедры, скрученную спиралью, и лед. Наливают в бокал джин и вермут, перемешивают. Бокал украшают маслиной на шпажке.

Коктейль «Сахарный мартини»

Ингредиенты

Джин – 100 мл, вермут сладкий – 50 мл, ягоды вишни, лед.

Способ приготовления

В бокал кладут лед и ягоды вишни, наливают джин и вермут. Осторожно перемешивают.

Боуль «Ананасовое шампанское»

Ингредиенты

Ананас – 0,5 шт., вино белое сухое – 2 л, шампанское – 700 мл, сироп сахарный – 50 мл, сахар – 150 г.

Способ приготовления

Ананас нарезают ломтиками, кладут на дно емкости для боуля, пересыпают сахаром и заливают 1,5 л вина. Выдерживают в прохладном месте в течение 2 часов. После этого добавляют оставшееся вино, сахарный сироп и оставляют еще на 1 час. Перед подачей наливают в емкость для боуля шампанское.

Боуль «Апельсиновое шампанское»

Ингредиенты

Апельсины – 3 шт., вино белое сухое – 1,5 л, шампанское – 700 мл, сахар – 100 г.

Способ приготовления

Апельсины очищают, разделяют на дольки, кладут на дно емкости для боуля, пересыпают сахаром. Апельсиновую цедру нарезают полосками и кладут туда же. Добавляют вино и выдерживают смесь на холоде в течение 3 часов. Перед подачей добавляют в боуль охлажденное шампанское.

Безалкогольные коктейли

Во время семейных праздников следует учесть все вкусы. Детям можно приготовить такие же красивые коктейли, как и взрослым, только безалкогольные. Для них подойдут такие ингредиенты, как фруктовые и овощные соки, молоко, мороженое, сладкие сиропы. Бокалы с напитками можно декорировать свежими фруктами и ягодами, а также специальными украшениями для коктейлей.

Джулеп «Мятная клубника»

Ингредиенты

Сок клубничный – 40 мл, сок лимонный – 20 мл, сироп ванильный – 10 мл, сливки – 10 мл, сахар – 2 ч. ложки, мята – 3 веточки, ягоды клубники, лед.

Способ приготовления

В бокале разминают веточки мяты с небольшим количеством воды и сахаром, затем мяту вынимают. Бокал наполняют на 4/5 колотым льдом и наливают клубничный и лимонный соки, ванильный сироп. Сверху украшают взбитыми сливками и ягодами клубники.

Джулеп «Мятная смородина»

Ингредиенты

Сок смородиновый – 40 мл, сок лимонный – 20 мл, сироп мятный – 20 мл, сироп сахарный – 10 мл, мята – 3 веточки, ягоды смородины, лед.

Способ приготовления

В бокале разминают веточки мяты с небольшим количеством воды, затем мяту вынимают.

Бокал наполняют на 4/5 колотым льдом и наливают соки и сиропы. Джулеп украшают ягодами смородины.

Джулеп «Мятный абрикос»

Ингредиенты

Сок абрикосовый – 50 мл, сок лимонный – 20 мл, сироп мятный – 20 мл, мята – 3 веточки, абрикосы свежие или консервированные, лед.

Способ приготовления

В бокале разминают веточки мяты с небольшим количеством воды, затем мяту вынимают. Бокал наполняют на 4/5 колотым льдом и наливают соки и сироп. Джулеп украшают половинками абрикосов.

Шербет «Шоколадная слива»

Ингредиенты

Сок сливовый – 100 мл, сироп шоколадный – 15 мл,

мороженое фруктовое – 60 г, шоколад тертый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Смешивают сливовый сок и шоколадный сироп. В бокал кладут мороженое и наливают смесь сока с сиропом. Сверху посыпают тертым шоколадом.

Шербет «Фреш»

Ингредиенты

Сок апельсиновый – 100 мл, мороженое фруктовое – 60 г, сироп мятный – 15 мл, апельсин – 1 долька.

Способ приготовления

В бокал кладут мороженое и украшают край бокала долькой апельсина. Затем взбивают в шейкере сок с сиропом и наливают в бокал с мороженым.

Шербет «Радужный»

Ингредиенты

Сок березовый – 70 мл, сок вишневый – 50 мл, мороженое фруктовое – 50 г, сироп гвоздичный – 15 мл, вишня свежая или консервированная без косточек.

Способ приготовления

Кладут в бокал ягоды вишни и мороженое. В шейкере смешивают соки с сиропом и наливают смесь в бокал.

Шербет «Морковно-абрикосовый»

Ингредиенты

Сок морковный – 100 мл, мороженое фруктовое – 50 г, сироп абрикосовый – 15 мл.

Способ приготовления

Кладут в бокал мороженое, наливают сок и сироп, осторожно перемешивают.

Шербет «Эмир»

Ингредиенты

Сок абрикосовый – 40 мл, сок персиковый – 40 мл, молоко – 60 мл, сироп пряный – 15 мл.

Способ приготовления

Смешивают соки и сироп, наливают в бокал и доливают молоко. Шербет подают, не размешивая.

Коктейль из мякоти дыни

Ингредиенты

Мякоть дыни – 100 г, вода газированная – 100 мл, сок гранатовый – 2 ст. ложки, сок виноградный – 2 ст. ложки, лед.

Способ приготовления

Лед измельчают в мелкую крошку и наполовину наполняют им высокие бокалы.

В каждый бокал наливают виноградный и гранатовый соки, кладут нарезанную кубиками мякоть дыни и наливают

газированную воду.

Коктейль «Персиковый кофе»

Ингредиенты

Кофе крепкий – 100 мл, сок персиковый – 50 мл, молоко – 20 мл.

Способ приготовления

Сок смешивают с молоком. Смесь охлаждают, наливают в бокал и добавляют крепкий холодный кофе.

Коктейль апельсиново-шоколадный

Ингредиенты

Сок апельсиновый – 300 мл, какао-порошок – 10 г, желтки яичные – 3 шт., сахар – 3 ч. ложки, цедра апельсиновая измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Какао-порошок растирают с желтками и сахаром, добавляют апельсиновый сок.

Смесь взбивают, разливают по бокалам и украшают апельсиновой цедрой.

Коктейль «Апельсин»

Ингредиенты

Сок яблочный – 1 ч. ложка, апельсин – 1 шт., желток яичный – 1 шт., орехи грецкие толченые – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч.

Способ приготовления

Апельсиновый сок смешивают с сахаром, яичным желтком, яблочным соком и взбивают с помощью миксера.

Коктейль наливают в широкие бокалы и посыпают толчеными орехами.

Коктейль из черничного сока

Ингредиенты

Сок черничный – 100 мл, вода – 100 мл, молоко – 100 мл, яйца – 2 шт., сахар – 3 ст. ложки, орех мускатный тертый – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки отделяют от белков. Желтки взбивают до образования густой массы, белки с сахаром – в крепкую пену. Взбитые желтки солят, смешивают с черничным соком, перемешивают, вливают холодное молоко, охлажденную кипяченую воду и вновь тщательно перемешивают.

Полученную смесь добавляют во взбитые белки. Коктейль разливают по бокалам и посыпают мускатным орехом.

Коктейль «Лимонный»

Ингредиенты

Вода – 100 мл, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, лед.

Способ приготовления

Ингредиенты взбивают с помощью миксера до образования пены, наливают коктейль в высокие бокалы, украшают ломтиками лимона.

Коктейль из черной смородины

Ингредиенты

Сок черной смородины – 500 мл, молоко – 500 мл, яйцо – 1 шт., сахар по вкусу, лед.

Способ приготовления

Яйцо добела растирают с сахаром, добавляют охлажденные молоко и сок черной смородины, тщательно перемешивают и ставят в холодильник.

В каждый бокал кладут по кусочку льда и наливают коктейль в бокалы.

Коктейль «Ассорти»

Ингредиенты

Сок виноградный – 25 мл, сок яблочный – 25 мл, сок вишневый – 25 мл, сок абрикосовый – 25 мл, мороженое сливочное – 50 г, лимон – 1 ломтик, цедра лимонная.

Способ приготовления

Соки и мороженое взбивают с помощью миксера, наливают коктейль в бокал, добавляют немного сока, отжатого из лимонной цедры. Бокал украшают ломтиком лимона.

Коктейль «Кислинка»

Ингредиенты

Молоко – 250 мл, лимон – 1 шт., желток яичный – 1 шт., мороженое сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, цедра лимонная.

Способ приготовления

Сок лимона смешивают с сахаром, желтком, охлажденным молоком, мороженым и взбивают.

Коктейль наливают в бокалы и сбрызгивают соком, отжатым из лимонной цедры.

Коктейль «Ореховый»

Ингредиенты

Сок яблочный – 250 мл, апельсин – 1 шт., желток яичный – 1 шт., орехи измельченные – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Апельсиновый сок смешивают с сахаром, желтком, яблочным соком и взбивают с помощью миксера.

Коктейль наливают в бокалы, добавляют орехи и сбрызгивают соком, отжатым из апельсиновой цедры.

Коктейль со сметаной

Ингредиенты

Сметана – 500 г, чай – 500 мл, лимон – 1 шт., мед – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Горячий крепкий несладкий чай смешивают с медом и охлаждают. В смесь добавляют сметану, перемешивают, вливают сок лимона. Коктейль подают охлажденным.

Коктейль из вишневого сиропа

Ингредиенты

Молоко – 100 мл, сироп вишневый – 30 мл, желток яичный – 1 шт., лимон – 1 ломтик, ягоды вишни, цедра лимона.

Способ приготовления

Охлажденное молоко и желток взбивают с помощью миксера, смешивают с вишневым сиропом. Коктейль наливают в высокий бокал, сбрызгивают соком, отжатым из лимонной цедры.

Бокал украшают ломтиком лимона и вишнями.

Коктейль с виноградным соком

Ингредиенты

Сок виноградный – 200 мл, пломбир – 100 г.

Способ приготовления

Охлажденный сок взбивают с мороженым с помощью миксера. Коктейль наливают в бокалы и подают к столу.

Коктейль из малинового сиропа

Ингредиенты

Вода кипяченая – 100 мл, мороженое – 100 г, сироп малиновый – 4 ст. ложки, ягоды малины.

Способ приготовления

В охлажденную воду вливают сироп, добавляют мороженое, взбивают до образования пены. Коктейль наливают в высокий бокал, украшают ягодами малины.

Коктейль с абрикосовым соком

Ингредиенты

Сок абрикосовый – 100 мл, мороженое фруктовое – 100 г.

Способ приготовления

Ингредиенты взбивают с помощью миксера. Готовый коктейль наливают в бокалы с соломинками.

Коктейль с персиковым соком

Ингредиенты

Молоко – 150 мл, сок персиковый – 100 мл, сироп сахарный – 100 мл.

Способ приготовления

Ингредиенты охлаждают, перемешивают, наливают в бокалы с соломинками и подают к столу.

Коктейль «Радость лета»

Ингредиенты

Сок абрикосовый – 150 мл, сок виноградный – 150 мл, сироп – 100 мл, лед.

Способ приготовления

Ингредиенты охлаждают, смешивают, разливают по бокалам и добавляют лед.

Коктейль «Фруктовый»

Ингредиенты

Морс яблочный – 100 мл, фрукты – 100 г, сироп кофейный – 50 мл, сироп сахарный – 50 мл.

Способ приготовления

Ингредиенты смешивают, взбивают с помощью миксера.

Коктейль разливают по бокалам.

Коктейль «Цитрусовый»

Ингредиенты

Вода газированная – 200 мл, сироп апельсиновый – 100 мл, сироп лимонный – 100 мл, лед.

Способ приготовления

Апельсиновый и лимонный сиропы смешивают со льдом.

Смесь наливают в бокалы и добавляют газированную воду.

Коктейль «Американский»

Ингредиенты

Пепси-кола – 200 мл, мороженое – 50 г, сливки – 20 г, ягоды вишни, лед.

Способ приготовления

В высокий бокал со льдом наливают пепси-колу, добавляют мороженое и сливки.

Бокал украшают ягодами вишни.

Коктейль «Ялта»

Ингредиенты

Вода газированная – 100 мл, сок апельсиновый – 50 мл, сироп вишневый – 30 мл, сироп сахарный – 25 мл, сок лимонный – 10 мл, апельсин – 1 долька.

Способ приготовления

В бокале смешивают охлажденные апельсиновый и лимонный соки, сахарный и вишневый сиропы, добавляют ломтик апельсина, доливают газированную воду.

Коктейль «Чешский»

Ингредиенты

Лимон – 1 шт., сироп малиновый – 2 ст. ложки, вода газированная, цедра апельсина, лед измельченный.

Способ приготовления

Лимонный сок и сироп смешивают, добавляют лед.

Наливают смесь в высокий бокал и доливают газированной воды.

Бокал украшают цедрой апельсина.

Коктейль с соком грейпфрута

Ингредиенты

Сок грейпфрута – 150 мл, вода газированная – 150 мл, ягоды вишни, лед.

Способ приготовления

Сок грейпфрута смешивают с газированной водой. В бокалы кладут несколько кубиков льда и ягод вишни и наливают коктейль.

Коктейль из клубничного сиропа

Ингредиенты

Сок фруктовый – 200 мл, сироп клубничный – 60 мл, сливки – 50 г, лед.

Способ приготовления

Сливки и сироп смешивают со льдом, процеживают и наливают в бокалы. Доливают фруктовый сок.

Коктейль «Смак»

Ингредиенты

Мороженое сливочное – 100 г, вода газированная – 100 мл, фрукты консервированные – 100 г, сироп апельсиновый – 40 г, сироп лимонный – 40 мл.

Способ приготовления

В фужеры кладут мороженое, добавляют апельсиновый и лимонный сиропы, фрукты, доливают газированную воду.

Коктейль «Молодость»

Ингредиенты

Сок яблочный – 200 мл, сок лимонный – 100 мл, мед – 2 ст. ложки, лед.

Способ приготовления

Мед растворяют в лимонном соке, добавляют яблочный сок. Смесь тщательно перемешивают.

Коктейль разливают в бокалы, добавляют лед.

Коктейль «Нежность»

Ингредиенты

Пюре яблочное – 500 г, сливки – 100 мл, лимон – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, желтки яичные – 3 шт., белок яичный – 1 шт., ванилин.

Способ приготовления

Белок взбивают с сахаром в пену, постепенно добавляют желтки, сливки, яблочное пюре, сок лимона, ванилин.

Смесь тщательно перемешивают и охлаждают, после чего разливают в бокалы.

Коктейль с виноградным соком

Ингредиенты

Сок виноградный – 250 мл, сок морковный – 120 мл, сахар – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый – 1 шт., лед.

Способ приготовления

Морковный сок смешивают с виноградным и лимонным соками, добавляют сахар, молотый мускатный орех.

В бокалы кладут кубики льда и наливают коктейль.

Коктейль с мандариновым соком

Ингредиенты

Сок мандариновый – 100 мл, сливки – 100 мл, дольки мандарина.

Способ приготовления

Охлажденные сливки и сок тщательно взбивают с помощью миксера. Смесь наливают в низкие широкие бокалы, украшают дольками мандарина.

Коктейль с яблочным соком

Ингредиенты

Сок яблочный – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, мед – 20 г, ломтики лимона, лед.

Способ приготовления

Соки охлаждают и смешивают с медом. В бокалы кладут кубики льда и наливают смесь. Коктейль украшают ломтиками лимона.

Коктейль «Фантастика»

Ингредиенты

Сок виноградный – 150 мл, сок абрикосовый – 100 мл, сироп малиновый – 50 мл, ягоды консервированные – 50 г, лед.

Способ приготовления

Абрикосовый и виноградный соки смешивают, добавляют сироп.

В бокалы кладут кубики льда и ягоды, наливают коктейль.

Коктейль «Дуновение»

Ингредиенты

Лимонад – 150 мл, вода газированная – 50 мл, сироп мятный – 20 мл, ломтики лимона, лед.

Способ приготовления

Сироп смешивают с лимонадом, наливают в бокал и доливают газированную воду.

Бокалы украшают ломтиками лимона. В коктейль добавляют кубики льда.

Напиток из листьев черной смородины

Ингредиенты

Вода – 350 мл, сок ягодный – 2 ст. ложки, листья черной смородины – 50 г, сахар.

Способ приготовления

Листья черной смородины моют, измельчают, складывают в стеклянную банку, заливают холодной кипяченой водой, разбавленной ягодным соком. Банку ставят на 24 часа в теплое место для настаивания. Готовый напиток процеживают, добавляют сахар, охлаждают, разливают по чашкам.

Коктейль «Романс»

Ингредиенты

Сок гранатовый – 100 мл, вода газированная – 100 мл, сироп апельсиновый – 20 мл, сироп ванильный – 20 мл, дольки апельсина.

Способ приготовления

Сиропы смешивают с гранатовым соком. Смесь наливают в бокалы и доливают газированную воду. Бокалы украшают дольками апельсина.